

Tortille z pastą z tuńczyka



MIGOTKA28



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

tortilla	4-5 szt
tuńczyk kawałki w oleju	2 puszki
papryka czerwona	1 duża szt
cebula czerwona	1 szt
szczypiorek	2 łyżki
majonez	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Tuńczyk osączyć z oleju (może być też w sosie własnym) i przełożyć do rozdrabniacza, dodać majonez i zmiksować.
- KROK 2 Masę przełożyć do miseczki. Dodać paprykę i cebulę pokrojoną w drobną kostkę oraz szczypiorek. Dokładnie wymieszać.
- KROK 3 Masę posmarować tortille i ściśle zwinąć w roladkę. Każdą roladkę zawinąć w folię spożywczą i włożyć na kilka godzin do lodówki do schłodzenia.
- KROK 4 Po schłodzeniu odwinąć z foli i dowolnie pokroić, można na ślimaczki lub pod skosem. Ułożyć na talerzu, dowolnie udekorować.