

Wrapy na ostro z salami i pieczarkami



SZCZYPTACHILI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

tortilla	2 sztuki
salami	4 plastry z papryką
ser żółty	4 plastry
pieczarki	4 sztuki
sałata lodowa	4 liście
papryka żółta	1 mała sztuka
masło	1 łyżka
szczypiorek usiekany	2 łyżki
sos chili	
chili	1 łyżeczka w płatkach

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Pieczarki obrać, pokroić w plasterki. Na patelni rozgrzać masło, przesmażyć grzyby do zmian koloru i zmniejszenia objętości. Paprykę pokroić w paseczki.
2. Placki tortilli przekroić na pół, każdy smarować grubą warstwą sosu, układać sałatę, ser, salami oraz pieczarki i paprykę. Całość posypać szczypiorkiem i płatkami chili. Zwiąć wrapy najpierw dół do góry a następnie jeden z boków do środka i w rulon. Dół można przewiązać folią aluminiową by tortilla dobrze się trzymała.