

szaszłyki z tortilli



PCHELKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

kielbasa biała surowa (cienka)	8 sztuk
sałata	4 liście
ser żółty	4 plastry
salsa pomidorowa ostra	4 łyżki
śmietana	2 łyżki
sól	
pieprz	
szczypiorek posiekany	
tortilla	4 sztuki
sok z limonki	(do smaku)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- kielbaski smażymy na złoty kolor,
- tortille podgrzewamy na suchej patelni po kilka sekund z każdej strony,
- smarujemy tortille salsą układamy po liściu sałaty, dwa plastry sera i po dwie kielbaski na jednej tortilli,
- zwijamy w rulon, kroimy na 4 części,
- każdą tortille nadziewamy na patyczki do szaszłyków, tak by widoczne były kielbaski,
- śmietanę i sok z limonki mieszamy, dodajemy sól, pieprz i posiekany szczypior,
- powstałym sosem polewamy szaszłyki