Naleśniki ala tortilla



CAROLINE1983

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

naleśniki	8 szt
pomidor	1 szt
rzodkiewki	1/2 peczka
duże liście sałaty	8 szt
majonez	
ketchup	
sól, pieprz	
parówki	4 szt
ogórek	1/2 szt
cebula	1 siekana

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jesli trzeba to nalesniki podgrzać. Na kazdy naleśnik kłaść lisć sałaty (taki żeby go przykrył), posmarować go majonezem. Na to kładziemy plastry pomidora, ogórka, rzodkiewki i przyprawiamy sola i pieprzem. Dodajemy posiekana cebule i posypujemy zielenina. Dodajemy 1/2 parówki obranej z osłonki i pokrojonej w plasterki. Całosć polewamy ketchupem i zwijamy jak tortillę. Żeby naleśniki sie nie rozwijały mozemy je spiąc wykałaczkami. Składników wystarcza na 4 porcje. Dodatkowo możemy dodac ogórka kiszonego lub konserwowego, a zamiast parówek kłaść plaster szynki oraz dodac kilka paseczków surowej papryki.