

Chrupki z pesto z dipem ziołowym.



CHRISTOPHER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki

tortilla	1 szt
sos pesto	2 łyżki
sos pesto	2 łyżki
ser grana padano	4 łyżki

Dip ziołowy

ser biały	1 szt
wino białe wytrawne	1 łyżka
mięta liście	1 łyżka
oregano	0,5 łyżki
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Tortille pociąć w trójkąty.
- KROK 2 Połowę posmarować pesto zielonym i połowę czerwonym.
- KROK 3 Posypać startym Gran Padano.
- KROK 4 Trójkąty ułożyć na blasze i zapiekać 5 minut w temp. 180 stop.

- KROK 5 Ser powinien się stopić, a trójkąty wypiec.
- KROK 6 Przygotować dip. Serek wiejski wymieszać z winem i posiekanymi ziołami. Doprawić solą i pieprzem.