

Wrapy z pastą jajeczną



VIOLETOWEKUCHARZENIE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	4 sztuki
rzodkiewki	4 sztuki
cebula biała	1 sztuka
ogórki kiszzone	2 sztuki
szynka	4 plastry
majonez tradycyjny	1 łyżka
placki do tortilli	2 sztuki
liście sałaty	4 sztuki
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	1 szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka gotujemy na twardo, obieramy ze skorupki, kroimy w drobną kosteczkę.

Rzodkiewkę dokładnie myjemy i ścieramy na tarce o średnich oczkach.

Białą cebulę oraz kiszzone ogórki kroimy w kosteczkę.

Plastry szynki również kroimy w kostkę.

Wszystkie składniki mieszamy ze sobą, dodajemy majonez, doprawiamy solą i pieprzem.

Na plackach tortilli rozkładamy liście sałaty, następnie przygotowaną pastę. Zwijamy do środka w ciasny rulon.

Tortille kroimy na mniejsze kawałki, mocujemy wykałaczkę.