

Meksykańskie rollsy



LINKA2107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

placki do tortilli	4 sztuki
serek śmietankowy	280 gramów
papryczka chilli	1 sztuka
papryka czerwona	1 sztuka
puszka kukurydzy	0.5 sztuki
szynka konserwowa	12 plastrów
żółty ser	12 plastrów
sałata masłowa	12 liści
szczypiorek	1 pęczek
papryczka ostra piri piri	1 słoik

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Papryczkę chili bardzo drobno posiekać, dodać do serka śmietankowego i dokładnie wymieszać.
2. Czerwoną paprykę umyć, pozbawić gniazda nasennego i pokroić w drobną kosteczkę, a szczypiorek drobno posiekać. Kukurydzę odsączyć z zalewy, a sałatę dokładnie umyć i osuszyć.
3. Placki tortilli posmarować pikantnym serkiem, posypać kukurydzą, papryką, szczypiorkiem, ułożyć po 3 liście sałaty, 3 plastry szynki, 3 plastry żółtego sera i zwinąć ciasno w rulon.
4. Gotowe tortille zawinąć w folię aluminiową i wstawić do lodówki na około 30-40 minut.
5. Po tym czasie każdy rulon pokroić na kawałki o grubości około 2-3cm, spiąć wykałaczką i udekorować marynowaną papryczką piri-piri.