

Chipsy tortilla z nadzieniem i oliwkami



BARTOLOMEO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pomidor	300 gram
czosnek	2 zębki
pietruszka	do smaku
majonez tradycyjny	do smaku
jogurt naturalny	do smaku
sól, pieprz	do smaku
oliwki czarne	do smaku
nachos	1 opakowanie
ser żółty	100 (tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser startować na tarce, pomidory pokroić w niewielką kostkę, pietruszkę posiekać drobno. Wszystko to wymieszać w misce dodać sól, pieprz, wyciśnięty, pietruszkę, dodać majonez zmieszany z jogurtem naturalnym (proporcje według smaku). Potem nakładać na chipsy i ozdobić oliwką bez pestki. Super przekąska do piwa.