

Moj recept

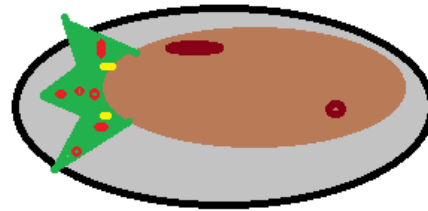
Thursday, October 27, 2022 11:57 AM

Tortilje

Elena Žuti

Sastojci: -glavica salate

- 150 g povrća
- malo mesa narezanog na kockice
- glavica luka
- vrhnje
- 2 sirna namaza
- 1 češnjak
- sol
- sir
- 1 flašica salse



Elena Žuti

Priprema:

1. U lonac narezati luk na jako sitne kockice i kuhati ga. Nakon što zakuha uliti malo vode i staviti povrće i meso. Nakon što povrće bude kuhano, treba uliti 1 malu flašicu salse. Promiješati i dodati soli. (koliko volite)
2. Nakon što smo zakuhalo umak, trebamo namaz! Uzmemo 1 zdjelicu i u nju stavimo 5 jušnih žlica vrhnja, 2 cijela sirna namaza, usitnjeni češnjak i soli (opet, koliko volite)
3. Sad kad je namaz gotov treba očistiti salatu i narezati ju na trakice, zgrijati tortilja "wrapove" i to je to!

-za one koji ne znaju kako složiti to sve:

- Prvo se uzme "wrap" i na njega se namaže namaz
- Na namaz se stavlja umak
- A na umak sir
- Na sir salatu
- I podignete doljnji dio, pa lijevu i desnu stranu
Preklopite na onu dolje
- I imate tortilju! Uživajte!