

Tortiljni zvitki

(Vir: <https://www.dobertek.com/za-otroke/otroci-kuhamo/>)

(Zahtevnost: Preprosto)

Sestavine (za 4 osebe)

4 tortilje

nekaj rezin piščančje salame, šunke ali kuhanega pršuta

2 žlici kisle smetane

2 žlici majoneze

150 g naribanega sira

zelena solata

2 paradižnika

kuhana koruza iz pločevinke



Priprava

1. Solato operi, osuši in jo natrgaj na manjše kose. Paradižnik nareži na rezine. Kislo smetano zmešaj z majonezo.
2. Ponev (brez olja) pristavi na ogenj in v njej pogrej vse tortilje z obeh strani.
3. Tortilje enakomerno premaži z mešanico smetane in majoneze. Po tortiljah razporedi še salamo, solato, paradižnik in sir. Potresi z malo kuhane koruze.
4. Nadevane tortilje zvij in zvitke prereži na pol. Da jih boš lažje postregel, jih lahko spneš z zobotrebcom.