

## Imprezowe tortille



## Składniki

6 szt. - placków tortilla  
(śr. 20 cm)  
12 szt. - plasterków  
wędliny  
1/2 szt. - papryki  
czerwonej lub żółtej  
serek śmietankowy  
sałata lodowa  
pęczek szczypiorku  
15 szt. - pomidorków  
koktajlowych  
zioła prowansalskie  
pieprz  
wykałaczki

## Opis wykonania

Prosta i szybka przekąska idealna każde na spotkanie ze znajomymi  
Za godzinę zaczyna się mecz? Przyjaciółki zadzwoniły, że wpadają  
na pogaduszki? Do twojego dziecka wpadają koleżanki? Tortille  
zrobisz ekspresowo i z pewnością pozytywnie zaskoczysz nimi  
każdego niezależnie od wieku.

### Opis przygotowania

Zacznij od przygotowania składników. Umyj i osusz warzywa. Liście  
sałaty przewij na pół, paprykę pokrój w słupki, szczypiorek drobno  
posiekaj, a pomidorki przekrój na połówki. Rozłóż placki na blacie i  
każdy z nich posmaruj cienką warstwą serka i posyp szczypiorkiem  
oraz przyprawami. Następnie ułóż po 2 plasterki wędliny na placek  
– powinny przykryć jak największą powierzchnię. Następnie zwiń 2-  
3 listki sałaty w rulon i ułóż około 1 cm od brzegu tortilli. Wzdłuż  
sałaty ułóż słupki papryki. Całość zawiń w ścisły rulon od strony  
sałaty i zepnij wykałaczkami by się nie rozwijał. Wykałaczki wbijaj  
co ok 3-4 cm. Tortille pokrój na mniejsze kawałki pomiędzy  
patyczkami, powstaną mini tortillki, co ułatwi ich szybkie zjedzenie.  
Na wykałaczki nabij pomidorki koktajlowe.

### TIP

Do serka możesz wkroić pokrojoną w drobną kostkę rzodkiewkę,  
dzięki czemu tortilla będzie jeszcze bardziej chrupiąca.

Zamiast ziół prowansalskich smak tortilli możesz podkreślić  
czosnkiem i suszonymi pomidorami.