

Domácí tortilla se salámem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 30min , Porce: **3**

270 kalorií , **3 g** cukrů , **7 g** tuků , **6 g** bílkovin

Autor: sylver

Odkaz: <https://srecepty.cz/domaci-tortilla-se-salamem>

Příprava

Na kostičky nakrájenou cibuli a česnek zpěníme na pánvičce na oleji. Přidáme na půlměsíčky nakrájený točený salám a osmahneme. Papriku a rajčata nakrájíme na kostičky a přidáme na pánev. Z prudka necháme asi 5 minut osmahnout (tak aby nebyla zelenina příliš měkká), posolíme a odstavíme. V mikrovlné troubě si předehejeme plátky kupované tortily, potřeme hořčicí nebo kečupem, naplníme směsí, zatočíme a podáváme.

Ingredience

- 30 dkg točeného salámu
- 1 cibule
- 2 stroužky česneku
- 3 rajčata
- 1 paprika (kapie)
- 1 lžíce olivového oleje
- 1 balíček Mexických tortil
- podle potřeby sůl
- podle potřeby plnotučná hořčice
- podle potřeby kečup

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Hlavní chod

