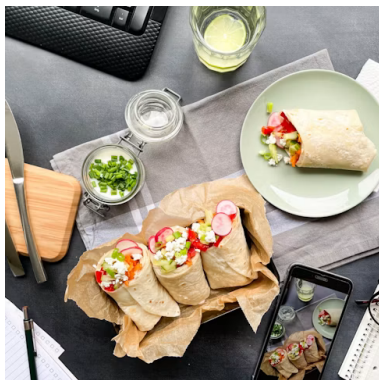




Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

100 g	Бейби спанак
4 бр.	Репички
1 бр.	Краставица
2 бр.	Червени чушки
2 бр.	Моркови
200 g	Сирене
8 бр.	Тортила питки

За намазване

300 g	Крема сирене
1 ч.ч.	Магданоз
1 връзка	Див лук
1 ч.л.	♦ Билки по гръцки
	♦ Хималайска сол
	♦ Черен пипер на зърна

Тортила питки със зеленчуци и сирене

⌚ 30—40 Минути



Подготовка

- 1 Нарежете дивия лук и магданоза на ситно. Разбъркайте ги с крема сиренето в купа и овкусете с хималайска сол, черен пипер и Гръцки билки от мелничка Kotányi.
- 2 Измийте и подсушете спанака. Измийте репичките, чушките и краставицата и нарежете на тънки резенчета или лентички. Обелете морковите и рендосайте. Нарежете сиренето на кубчета.
- 3 Намажете тортила питките с овкусеното крема сирене. Разпределете спанака, останалите зеленчуци и сиренето и навийте – сгънете горния и долния край на питките и навивайте от ляво надясно. Нарежете на две по желание.

СЪВЕТ: Увийте в хартия за печене, восъчна хартия или алуминиево фолио и вземете с вас независимо къде.

