



Összetevők 2 fő részére

♦ = Kotányi Produkta

1 db	Tortilla
3 db	Tojás
100 ml	Főzőtejszín
1 tk.	Mustár
1 tk.	♦ Toscana fűszerkeverék
1 csipet	Só
30 g	Bébispenót
100 g	Zöldborsó
0.5 db	Újhagyma
20 g	Szárított paradicsom
100 g	Feta sajt
30 g	Reszelt parmezán

Zöldséges tortillakosárka

🕒 20—25 Perc 

Elkészítés

- 1 A sütőt előmelegítjük 190 fokra. Egy tálban felferjük a tojást, hozzáadjuk a tejszínt, ízesítjük sóval és a Kotányi fűszerkeverékkel, valamint mustárral.
- 2 A tortillát elhelyezzük egy pite vagy tortaformában. Rétegezzük a hozzávalókat, spenót, borsó, újhagyma, szárított paradicsom, és a feta kerül a tortillára, majd leöntjük a tojásos keverékkel, majd megszórjuk a parmezánnal.
- 3 Az előmelegített sütőben süssük 17-20 percig, vagy amíg a tojás kész és a zöldségek megfőttek.
- 4 Hagyjuk kihűlni 5 percig, majd vágjuk fel és tálaljuk.

