



Tortilijos su kumpiu, sūriu ir agurkais

Ingredientai

- 3 Tortilijų paplotėlių
- 6 Plonos riekės Vytinto kumpio
- 6 Šaukštai Fermentinio sūrio
- 3 a.š MAGGI prieskonių Persiladas
- 5 Agurkų

Instrukcija

1. Tortilijas sudėkite į skardą ant kepimo popieriaus. Ant tortilijų uždėkite po 2 griežinėlius kumpio, užberkite po 2 šaukštus tarkuoto sūrio, užberkite MAGGI prieskonių
2. Pašaukite į 220 °C orkaitę 15 min., kol sūris išsilydys.
3. Agurkus supjaustykite juostelėmis ir išdalinkite ant karštų iš orkaitės ištrauktų tortilijų. Tortilijas sulankstykite ir ragaukite. Skanu tortilijas pagardinti kečupu, užgerti sultiniu.

35 Minutės

3 Vienetai

Angliavandeniai	19.92 g
Energija	327.02 kcal
Riebalai	17.33 g
Baltymai	23.98 g