

Tortilje sa salamom i sirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **8 komadatortilja**
- **200 gMoja Kravica Kuhinjica sitnog sira**
- **250-300 gsalame**
- **5-6 kommaslina**
- **100 gmajoneza**
- **1/2 kesiceorigana**
- **2 kašicicesuvog biljnog zacina**
- **200 gtvrdog sira**
- **50 mlMoja Kravica Kuhinjica pavlake**
- **za kuvanje**
- **1pavlaka**

Priprema

Izrendati salamu i iseckati masline pomešati ih sa sitnim sirom, pavlakom (obicna), majonezom, origanom, zacinom. Smesu malo promešati i mazati je na tortilje, slagati u nauljen pleh. Odgore zaliti sa pavlakom za kuvanje i posuti narendan sir. Peci na 200 stepeni dok sir se sir malo ne zapece, neki 20ak minuta. Prijatno!

Savet