Salsa tortilje



Sastojci

Potrebno je:

- 100 g šunke
- 70 g paradajz pirea
- 1 kašicica ruzmarina
- so
- vlašac
- 2 tortilje
- oko 50 g kackavalja

Priprema

Narendanu šunku i paradajz pire sjediniti. Posuti ruzmarinom i posoliti. Ukrckati desetak minuta.

Tortilje zagrejati na suvom teflonskom tiganju, sa obe strane. Premazati ih sosom i posuti rendanim kackavaljem. Tortilje uviti, pa posuti kackavaljem i služiti sa zelenom slatom.