

## *Tortilje sa salamom i sirom*



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **8 komada**tortilja
- **200 g**Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira
- **250-300 g**salame
- **5-6 kom**maslina
- **100 g**majoneza
- **1/2 kesice**origana
- **2 kašičice**suvog biljnog zacina
- **200 g**tvrdog sira
- **50 ml**Moja Kravica Kuhinjica pavlake
- **za kvanje**
- **1**pavlaka

### **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 kvanje i posuti narendan sir. Peci na 200 stepeni dok sir se sir malo ne zapece, neki 20ak minuta. Prijatno!

### **Savet**