TORTILLA Z PLASTRAMI WĘDZONEGO ŁOSOSIA, POMIDORAMI SUSZONYMI, SAŁATAMI I KREMOWYM SERKIEM PHILADELPHIA

Przygotowanie:
Biały ser zmiksować blenderem z sosem Pesto, oliwkami oraz sokiem z cytryny i doprawić do smaku. Łososia pokroić na mniejsze kawałki i wymieszać z mieszanką sałat, pokrojonymi w paski suszonymi pomidorami i ogórkiem. Placki tortille posmarować białym serem. Na nich umieścić przygotowaną wcześniej sałatę. Tortille zwinąć w rulon i pokroić w plastry. Tak przygotowane podawać z mieszanką ulubionych sałat i sosem vinaigrette.

Składniki (dla 4 osób):
4 pszenne placki tortilla
150 g kremowego serka twarogowego (np. philadelphia)
1 łyżka sosu Pesto z bazylii
Garść zielonych Oliwek bez pestek Borges
Sok z ½ cytryny
Sól, biały pieprz do smaku
400 g wędzonego łososia w plastrach
1 opakowanie Mieszanki sałat Fit&Easy Active
100 g suszonych pomidorów
1 mały ogórek: obrany, oczyszczony i pokrojony w paski