



## TORTILLA FIT&EASY

### Przygotowanie:

Mąkę mieszamy z solą i zalewamy letnią wodą. Dodajemy masło i zagniatamy przez około 5 minut. Ciasto dzielimy na 8 części i rozwałkowujemy. Tak powstałe placki smażymy na palełni. Sałatę układamy na usmażonych tortillach i polewamy przygotowanym dressingiem. Rzodkiewki i ogórka kroimy w kostkę, awokado ścieramy na tarce, mieszamy, układamy na sałacie, całość zawijamy w rulon.

### Składniki na tortillę:

200 g mąki pszennej  
2 łyżki mąki kukurydzianej  
65 ml letniej wody  
100 g masła  
szczypta soli

### Składniki na farsz:

2 opakowania mix - u sałat [Fit&Easy Party](#)  
2 dojrzałe awokado  
3 rzodkiewki  
1 ogórek  
1 opakowanie pstrąga łososiowego wędzonego

### Składniki na dressing:

kilka listków bazylii i mięty  
3 łyżki soku z cytryny  
1/2 szklanki jogurtu naturalnego  
sól, pieprz