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 palelni.
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