

Tortilla s rostbífem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- avokádo 2 ks
- červená cibule 1 ks
- chilli paprička 4 ks
- okurka 1 ks
- hlávkový salát 0.5 ks
- tortilla 8 ks
- rostbíf 400 g
- strouhaný eidam 200 g
- bílý jogurt 250 g
- klíčky 100 g
- petrželka 4 snítka
- pažitka 1 svazek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Postup:

Avokáda oloupeme, odstraníme pecku a nakrájíme na kostky. Cibuli nakrájíme na tenká kolečka. Chilli papričky nasekáme bez semínek najemno. Okurku nakrájíme na tenké klínky.

Každou tortillu poklademe několika plátky rostbifu, na něj dáme kousky avokáda, cibule a okurky, přidáme salát, posypeme chilli a sýrem.

Tortilly zabalíme, převážeme pažitkou, do každé dáme lžici jogurtu, klíčky a nasekanou petrželku. Zbýlý jogurt podáváme zvlášť.