

Tortillové závitky s uzeným lososem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 16

- uzený losos 300 g
- pšeničná tortilla 4 ks
- sýr lučina 300 g
- majonéza 100 g
- citrónová šťáva 1 ks
- kopr 3 lžíce
- sůl 2 špetka
- čerstvě mletý pepř 2 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

1

V misce důkladně rozmíchejte lučinu, majonézu, šťávu z citronu, nasekaný kopr a čerstvě mletý černý pepř. Vytvořte hladkou směs a dosolte podle chuti.

2

Rozložte si tortilly a rovnoměrně je potřete připravenou směsí. Pak na ně vyskládejte v jedné vrstvě plátky lososa.

3

Na každou tortillu si připravte velký kus alobalu. Připravené a naplněné tortilly opatrně, ale pevně zarolujte, položte na alobal a zabalte. Vytvořené válečky na koncích pevně zatáhněte.

4

Válečky dejte do lednice a nechte tuhnout minimálně 3 hodiny nebo lépe přes noc. Hotové závitky zbavte alobalu a ostrým nožem nakrájejte na kolečka.