

Tortila s hummusem a zeleninou

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 15 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Na 2 tortilly namažeme lehkou vrstvu hummusu a zakápneme oliváčem. Posypeme oblíbenými semínky, třeba sezamovými. Přidáme zeleninku – rajčátka na jemno, salátek. Na plátky sýr nebo nastrouhaný sýr. Obrátíme oba konce dovnitř a začneme pomalu rolovat. Tortily lehce zmáčkne a rozkrojíme. Pokud máme chuť na teplé jídlo, vložíme na 5 minutek do trouby.

Ingredience

- **Rajčata** - 100 g
- **Salát hlávkový** - 100 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Tortilla kukuřičná 6"(15cm) Vacuum RETAIL 12 ks 181 g** - 15 g
- **Jihočeský eidam 45 % plátky 100 g** - 20 g
- **Rukola praná** - 100 g
- **Hummus Olivový 150 g** - 100 g

