

# Twister s hruškou a kuřecí šunkou

**Počet porcí:** 2

**Doba přípravy:** 15 minut

**Bez lepku**

## Postup přípravy

Hrušku oloupeme, vyjmeme jádřinec a nakrájíme na tenké plátky. Listy ledového salátu (4 ks) pokrájíme na cca 5 cm široké pruhy. Zakysanou smetanu lehce osolíme a promícháme. Tortilly (2 ks) potřeme zakysanou smetanou, rovnoměrně poklademe pruhy salátu. Na salát rozložíme plátky šunky, pak plátky hrušek. Navrch nasypeme lístky omyté rukoly a lehce pokapeme zakysanou smetanou. Tortilly pevně svineme, uprostřed rozpůlíme a pro jistotu každý kus spícháme párátkem. Než twister zabalíme, můžeme vše posypat sekanými vlašskými ořechy.

## Ingredience

- Salát hlávkový - 15 g
- Jedlá sůl - 2 g
- Hrušky zelené - 170 g
- Vlašské ořechy jádra - 20 g
- Tortilla kukuřičná 6"(15cm) Vacuum RETAIL 12 ks 181 g - 30 g
- Kuřecí šunka z prsních řízků výběrová 400 g - 80 g
- Rukola praná - 20 g
- Jihočeská zakysaná smetana min. 15% laktóza < 0,01% 200 g, tuk min. 15% - 200 g

