



Tortilla sertéshússal, csípősen

Hozzávalók

- 1 tasak Sertés fűszerkeverék
- 80 dkg sertéslapocka
- 8 tortilla lap
- 1 hegyes erős paprika
- 1 fej saláta
- 140 g tejföl
- 5 ek olaj
- 2 ek paradicsomszószt

Elkészítés

1. A húst vágjuk kis kockákra és keverjük el az olajjal és a fűszerkeverékkel.
2. Nagy serpenyőben hirtelen süssük ki, majd adjuk hozzá a paradicsomszószt.
3. A kész tortillalapok mindkét oldalát vizezzük be egy kicsit, melegítsük át mikrohullámú sütőben vagy serpenyőben, és töltsük meg a salátakeverékkel. Adjuk hozzá a vékonyra szeletelt hegyes erős paprikát és osszuk el rajta a húst és a fűszeres szaftot.
4. A hideg tejföllel locsoljuk meg és feltekerve tálaljuk.

Tápérték adatok

Szénhidrát	30.64 g
Energia	613.57 kcal
Zsír	34.02 g
Fehérje	46.22 g
Telített zsírok	9.34 g

30 Perc

4 adag