



Szybkie tortille z gęsina

Autor: najlepszewkuchni.pl

Szybkie tortille z gęsina to idealna propozycja na smaczny lunch, który wymaga minimum pracy i czasu. Całe przygotowanie tortilli nie trwa dłużej niż 15 minut. Tortille możemy zabrać ze sobą do pracy, czy w drogę.

Przygotowanie

Krok 1

Piersi z gęsi kroimy na mniejsze kawałki. Szpinak dokładnie myjemy i osuszamy. Tortille opiekamy na suchej patelni kilka minut.

Krok 2

Jogurt mieszamy z majonezem, przyprawami i przeciśniętym przez praskę czosnkiem. Obficie smarujemy płyty tortilli sosem czosnkowym.

Krok 3

Na sos czosnkowy kładziemy sporą ilość szpinaku, a na górę mięso z gęsi. Całość zawijamy i spinamy wykałaczką.

Krok 4

Możemy pokroić tortille na mniejsze części.

Wskazówki

Doskonale smakują podane na zimno lub ciepło.

Danie: **Kolacja, Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Średnie**

Składniki:

2 upieczone piersi z gęsi

200 g szpinaku

4 tortille

Sos:

4 łyżki jogurtu naturalnego

3 łyżki majonezu

3 ząbki czosnku

½ łyżeczki soli

½ łyżeczki pieprzu