



Wrapy z szynką i mango

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Obieramy mango i kroimy w cienkie plasterki. Mieszmamy twarożek z chrzanem, doprawiamy solą i pieprzem do smaku. Szpinak przebieramy, myjemy i osuszamy.

Krok 2

Plastry szynki kroimy na pół. Tortille smarujemy kremem chrzanowym. Plastry mango i szynki układamy na połowie każdej tortilli, posypujemy umytym i osuszonym szpinakiem – mocno zwijamy.

Krok 3

Jeśli wybieramy się na piknik, wrapy owijamy serwetką. Wkładamy do płaskiego pojemnika utrzymującego świeżość i transportujemy schłodzone.

Składniki:

150g mango

100g Twarożku Mazurski Smak ze śmietanką, cebulką i pieprzem

1-2 łyżeczki tartego chrzanu

50g szpinaku baby

2 plastry gotowanej szynki

4 szt. placków do tortilli

sól

pieprz