



Tekst i zdjęcie: **utopistka** - Kuchcik (140)

Tortille z mozzarellą i sosem czosnkowym

szybkie danie na obiad bądź kolację

Czas przygotowania: do 15 min

Stopień trudności: Łatwe

Liczba porcji: dwie

Składniki:

- szpinak , 1 szkl.
- rukola , 1 szkl.
- tortilla, 2 szt.
- mielony pieprz, 0 szczypta
- sól, 0 szczypta
- czosnek, 1 szt.
- jogurt grecki, 0.5 szkl.
- mozzarella, 1 szt.
- ogórek , 1 szt.
- cukinia, 1 szt.
- pomidor, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Tortille najlepiej kupić gotowe (są dobre i wystarczy je podgrzać - a to danie szybkie). Sos czosnkowy: pół szklanki jogurtu greckiego wymieszać z solą, pieprzem i ząbkiem czosnku przeciśniętym przez praskę. Warzywa: ukroić po kilka plasterków ogórka, pomidora i cukinii. Rukolę i świeży szpinak (najlepiej baby) umyć. Mozzarellę pokroić na plastry. Podgrzaną tortillę smarujemy sosem czosnkowym, na to wykładamy rukolę, szpinak, pomidory, ogórka, cukinię (tak, świeżą), plastry mozzarelli i polewamy sosem. Składamy i zajadamy z największą przyjemnością. Do tej samej tortilli zamiast mozzarelli można z powodzeniem dodać kurczaka, wołowinę bądź indyka, a nawet jak ktoś lubi tuńczyka z puszki.

