



przepisy.pl

## Serowa Tortilla z grilla



### Składniki:

- parmezan - 150 gramów
- ser kozi - 150 gramów
- Przyprawa do gyrosa Knorr** - 1 łyżka
- tortilla pszenna - 4 sztuki
- Sos Hellmann's Garlic & Herb** - 4 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 15 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Ser typu parmezan zetrzyj na tarce. Ser kozi rozkrusz. Na tortilli rozsmaruj sos Hellmann's i posyp serami.
2. Teraz posyp całość przyprawą Knorr.
3. Drugi placek tortilli również posmaruj sosem i nałóż na pierwszy z serem. Przygnieć lekko aby placki pszenne się skleiły.
4. Grilluj na płasko całe tortille z obu stron, aby placki były rumiane i chrupiące.
5. Następnie przełóż do duży okrągły talerz, pokrój jak pizzę i podawaj z dodatkowym sosem Hellmann's w środku oraz sałatą.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)