



Tortilla z łososiem

przepisy.pl



 15 minut  1 osoba  Łatwe

Składniki:

- awokado - 1 sztuka
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 100 gramów
- Ketchup Hellmann's Pikantny** - 100 gramów
- placki tortilli - 4 sztuki
- sałata lodowa liście - 4 sztuki
- łosoś surowy - 300 gramów
- sos sojowy - 3 łyżki
- miód - 3 łyżki
- olej sezamowy - 2 łyżki
- starty imbir - 1 łyżeczka
- kolendra - 1 pęczek
- ostra papryczka chilli posiekana - 1 łyżeczka

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

Sposób przygotowania:

1. Sos sojowy pomieszaj z imbirem, posiekaną papryczką, miodem, olejem sezamowym. W przygotowanej marynacie zanurz pokrojonego w grube słupki łososa, pozostaw go na 24 h.
2. Ketchup, majonez i posiekaną kolendrę pomieszaj ze sobą.
3. Powstałym sosem posmaruj placek tortilli, na sos ułóż liście sałaty, kawałki awokado oraz zamarynowanego łososa.
4. Brzegi placka zawiń do środka, a następnie całą kanapkę zroluj dość ciasno.
5. Tortille obmaż na patelni lub zgrilluj w opiekaczu. Opieczoną kanapkę przekrój pod kątem na pół. Podawaj z pozostałym sosem majonezowym.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl