



przepisy.pl

Wrap z łososiem z grzybami portobello



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- wędzony łosoś - 150 gramów
- czerwona papryka - 2 sztuki
- Majonez Hellmann's Babuni** - 4 łyżki
- placki tortilli - 4 sztuki
- rukola - 100 gramów
- ocet balsamiczny - 100 mililitrów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 3 łyżki
- grzyby portobello - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Na patelni zredukuj ocet balsamiczny – gotuj go aż odparuje więcej niż o połowę. Ocet wystudź i połącz go z majonezem.
2. Paprykę upiecz w piekarniku, ostudź, a następnie obierz ze skóry, usuń pestki. Grzyby portobello pokrój w grube plastry i usmaż na patelni.
3. Placki tortilli lekko podgrzej w mikrofalce lub na patelni. Posmaruj z wierzchu przygotowanym sosem z majonezu i octu.
4. Ułóż na sosie liście rukoli, plastry łososia, usmażone grzyby portobello i ćwiartkę czerwonej papryki. Całość dokładnie ściśle zroluj w tortilli zawijając brzegi do środka. Kanapkę przetnij na pół i zawiń w pergamin

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