

## Zawijane tortille z Twarogiem Delikatnym z ziołami i łososiem



### Przepis



Dodatkowe informacje o przepisie:

5 min

2

#### Składniki

- 200 g Twarogu Delikatnego z ziołami
- 100 g wędzonego łososia
- 2 tortille pszenne
- 2 liście karbowanej sałaty
- Połówka awokado
- Sok z cytryny

Tortillę posmaruj twarogiem Delikatnym z ziołami Président.

Następnie ułóż na nim kolejno wszystkie składniki.

Zawiń ciasno jak naleśnik. Pokrój w talarki i skrop delikatnie sokiem z cytryny.