

## Ruloniki z tortilli

### SKŁADNIKI:

- placki tortilli (4-6 sztuk)
- serek almette naturalny (1-2 sztuki)
- sałata lodowa (1 sztuka)
- ulubiona szynka, najlepiej nie sucha (25 dag)
- ogórek konserwowy (1 słoik)
- może być żółty ser (25 dag)
- folia aluminiowa lub spożywcza, wykałaczki, nóż i ulubione przyprawy

### SPOSÓB WYKONANIA:

1. Cały placek tortilli smarujemy dość grubo serkiem almette.
2. Na połówkę placka nakładamy pokrojony w plasterki ogórek.
3. Na ogórek nakładamy sałatę.
4. Na sałatę dajemy 2-3 plastry szynki + opcjonalnie sera.
5. Drugą połowę tortilli z serkiem posypujemy ulubionymi przyprawami (u mnie sól, pieprz, czosnek, papryka słodka, bazylia i pieprz ziołowy).
6. Tortille zawijamy tak jak naleśnik/kebab.
7. Układamy na folii aluminiowej/spożywczej i zawijamy jak kebaba.
8. Odkładamy do lodówki na 20 minut.
9. Wyciągamy, rozwijamy z folii, kroimy w paseczki i nabijamy wykałaczki

