



Ingredience

- NIKAL Chilli sin Carne
- NIKAL Směs jader a semínek
- NIKAL Harmonie s pepřem
- 1 středně pálivá chilli paprička
- 8 tortill (průměr cca. 20 cm)
- 150 g zakysané smetany
- šťáva z ½ limetky

Všechny produkty NIKAL si objednejte v teple Vašeho domova na internetu nebo telefonicky.

NIKAL specialista na omáčky, polévky a koření
Kotkova 710/3
669 02 Znojmo

Bezplatný telefon 800 16 66 16
Fax 515 291 055
Online www.nikal.cz
E-Mail nikal@nikal.cz

Všechny ostatní ingredience nakoupíte ve Vašem oblíbeném obchodě.

Tex Mex tortilly s Chilli sin carne



recept pro 4 osoby



příprava trvá cca 25 minut

Příprava:

V 1 litru studené vody rozmícháme 225 g **NIKAL Chilli sin Carne** a necháme asi 5 minut povařit. Dle chuti můžete přidat očištěnou a nakrájenou chilli papričku.

Mezitím nahřejeme jednotlivě každou tortillu v mikrovlnné troubě na nejvyšším stupni 10 - 20 sekund, aby se nám lépe skládaly.

Na střed každé tortilly naneseeme přiměřené množství pikantní směsi a zabalíme (1/3 z přední strany a boční strany přes sebe).

50 g jarní cibulky nakrájíme na tenké kroužky. Do 150 g zakysané smetany dáme šťávu z limetky.

Hotové tortilly dáme na talíř, přelijeme zakysanou smetanou, posypeme 4 PL **NIKAL Omega směs jader a semínek** a dozdobíme cibulkou. Dle chutí okořeníme **NIKAL Harmonii s pepřem** a můžeme servírovat.

Nutriční hodnoty na jednu porci: 21,8 g tuk • 67,7 g sacharidy • 20,8 g bílkoviny
16,4 g vlákniny • Energetická hodnota 586 kcal