



SUŁTAŃSKIE FRYKASY

Stożek z tortilli z szynką sopocką i dodatkami

SKŁAD DRUŻYNY:

połędwica sopocka

tortilla

sałata

papryka czerwona

ser camembert

majonez

TAKTYKA:

1. Tortillę smarujemy majonezem.
2. Następnie kładziemy sałatę, plasterki połędwicy sopockiej i papryki pokrojonej w paseczki.
3. Tortillę zawijamy w ciasny rulon.
4. Całość kroimy na kawałki pod skosem.

POZIOM TRUDNOŚCI:

🏆 bardzo łatwy

CZAS PRZYGOTOWANIA:

🕒 ok. 15 minut

JOKER ZESPOŁU:

Polędwica sopocka extra JBB

