

RECEPTI

# Tortilja sa vegetarijanskim ćuftama, avokadom i humusom



# Tortilja sa vegetarijanskim ćuftama, avokadom i humusom

**PORCIJA: ZA 4 OSOBE    PRIPREMA: 30 MIN**

**Mekana tortilja sa vegetarijanskim ćuftama, avokadom i humusom**

**SASTOJCI:**

40 komada (640 g) HUVUDROLL vegetarijanskih ćufti

4 kašike humusa

4 komada BRÖD TUNNBRÖD pljosnatog hleba

2 avokada

4 mlada luka, sitno isečena

1/2 dl listića nane, krupno iseckanih

1 kašika ekstra devičanskog maslinovog ulja

Sok od pola limuna

So i biber

**KORAK PO KORAK:**

1. Stavi pljosnati hleb na radnu ploču. Uzmi pola avokada i razmaži ga po hlebu tako što ćeš ga izgnječiti viljuškom. Pored avokada razmaži humus.
2. Dodaj mladi luk, nanu, maslinovo ulje, sok od limuna, so i biber. Ravnomerno začini i humus i avokado.
3. Ispeci ili isprži vegetarijanske ćufte prateći uputstva na pakovanju. Stavi ih na papir i sačekaj da se osuše. Prepolovi ih i stavi na vrh.
4. Nežno uvij tortilje i umotaj ih u papir.



**HUVUDROLL** vegetarijanske ćufte, 1000 g  
704.877.95

