

# Lososová tortila



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 20min , Porce: 1

**326** kalorií , **3 g** cukrů , **10 g** tuků , **20 g** bílkovin

**Autor:** Šéfredaktor

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/lososova-tortila>

## Příprava

Pokrájejte lososa, cibuli a okurku na malé kousky. Vezměte si tortilu a potřete její vnitřek sýrem s bylinkami, dejte do ní salát a poté přidejte lososa, cibuli a okurku. Zarolujte ji a můžete podávat.

## Ingredience

- 1 tortila
- 50 g uzeného lososa
- 40 g římského, hlávkového, ledového salátu
- 20 g okurky
- 15 g sýru s bylinkami (dobrá je Philadelphia)
- 10 g cibule

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Ryby a dary moře, Labužník, Rodina, Hlavní chod, Svačinka

