

Porganditortilla praemuna, juustu ja köögiviljadega

2 kanamuna
2 tk porganditortillat
Pipart
10 g õli
30 g riivitud mozzarella juustu
20 g frillice salatit
30 g vaarikatomaatit
10 marineeritud kurgiviilu
Soola



Sega kanamunad kausis soola ja pipraga. Kuumuta pann soojaks ja määri õliga. Prae munasegu mõlemalt poolt valmimiseni.

Aseta riivjuust tortillale, lisa muna, köögiviljad (tükelda vastavalt oma soovile) ja frillice salat. Keera tortilla pooleks ja kuumuta mõlemalt poolt pannil, kuni juust sulab ja tortilla on kuldpruun.

Lõika tortilla sektoriteks.

Retsepti autor Aleksander Nikoskov