

## Tortilijos įdarytos kopūstų salotomis ir dešrelėmis



### Gaminimas

1. Plonai supjaustykite kopūstą, svogūną supjaustykite griežinėliais, sutarkuokite morką ir obuolį, sudėkite garstyčias, majonezą, pagal skonį įpilkite citrinos sulčių, suberkite petražoles, pagardinkite druska, maltais juodaisiais pipirais ir viską gerai išmaišykite.
2. Dešreles supjaustykite griežinėliais ir apskrudinkite sausoje keptuvėje.
3. Orkaitėje arba keptuvėje pašildykite tortilijas.
4. Ant kiekvienos dėkite kopūstų salotas, keptas dešreles, susukite ir valgykite. Skanaus!



Atgal į receptų sąrašą

Dėkojame [Oditėlės blogas](#) už receptą!

### INGREDIENTAI

150 g.	KITCHEN me karštai rūkytos antienos mėsos lazdelės
6 vnt.	Tortilijos
	Salotoms:
1/2 vnt.	Baltasis gūžinis kopūstas (nedidelis)
1 vnt.	Mėlynas svogūnas (mažas)
1 vnt.	Morka
1 vnt.	Obuolys
1-2 a.š.	Dižono garstyčios
2 v.š.	Majonezas
Pagal skonį	Citrinos sultys
Saujelė	Pjaustytos šviežios petražolės
Pagal skonį	Druska ir pipirai