

ZELENJAVNE RAKETE

POTREBUJEŠ:

- TORTILJE
- MOCARELO V REZINAH (LAHKO TUDI RIBANI SIR)
- SOL
- ZELENJAVO (PARADIŽNIK, KORENJE, PAPRIKO ...)



POLOVICO TORTILJE OBLOŽI S SIROM IN PARADIŽNIKOM. NEOBLOŽENI DEL TORTILJE ZAPOGNI ČEZ OBLOŽENEGA IN ROBOVE STISNI.



TORTILJO PEČI V NAOLJENI PONVI 3-4 MINUTE NA VSAKI STRANI, DA TORTILJA POSTANE ZLATO RJAVE BARVE IN HRUSTLJAVA.

PEČENO TORTILJO RAZREŽI KOT KAŽE SLIKA →



SVEŽO ZELENJAVO (KORENJE, PAPRIKO ALI KATERO DRUGO, KI JO IMAŠ DOMA) NAREŽI V RAZLIČNE OBLIKE IN Z NJIMI OKRASI TORTILJO V OBLIKI RAKETE.



POGUMNO ZAGRIZI V SVOJO ZELENJAVNO RAKETO, TVOJE MISLI PA LAHKO OB DOBRI IN ZDRAVI HRANI ODTAVAJO V VESOLJE. DOBER TEK! ☺

