



Vege tortilje s povrćem iz friteze na vrući zrak (air fryer)

Sastojci

- 4 mekana tortilja
- 1 zelena paprika
- 3 crvena paprika
- 2 mladi luk
- 4 žlice umak od rajčice
- 90 g cheddar sir
- 1 žlica suncokretovo ulje
- 1 paket MAGGI Air Fryer mješavina za tortilju u meksičkom stilu

Upute

1. Narežite paprike i mladi luk te naribajte cheddar sir. Povrće pomiješajte sa suncokretovim uljem i MAGGI Air Fryer mješavinom za tortilju u meksičkom stilu.
2. Pecite u fritezi na vrući zrak na 180°C oko 20 minuta, povremeno promiješajte da se povrće ravnomjerno ispeče.
3. Prebacite pečeno povrće u posudu, pospite sirom i lagano promiješajte dok se sir ne rastopi i sjedini s povrćem.
4. Podgrijte tortilje, premažite svaku umakom od rajčice i dodajte povrće.
5. Presavijte tortilje, pričvrstite čačkalicom i poslužite odmah. Za dodatnu svježinu, možete posuti sitno narezani korijander ili dodati malo limete. Ove tortilje su šarene, sočne i savršene za svaki obrok, dok miris pečenog povrća i začina pretvara svaki trenutak u kuhinji u malu proslavu okusa.

🕒 37 Min

⊕ 4

Ugljikohidrati	90.94 g
energija	612.95 kcal
Masti	29.59 g
Proteini	25.76 g