

تورتيا بالجبنه والهالينو وصلصة الكزبرة والثوم



إعداد

المكونات

1. توضع التورتيا على لوح التقطيع، وتدهن ملعقة كبيرة واحدة من معجون الطهي بالكزبرة والثوم من ماجي® على التورتيا، ثم ترش الجبنه. يضاف الهالينو وتطوى إلى النصف، وتكرر العملية للبقية.
2. توضع التورتيا في المقلاة الهوائية وتشوى في 180 درجة مئوية من 6 إلى 8 دقائق. عند الرغبة بتورتيا مقرمشة تضاف بعض الجبنه أعلى الخبز وتذوّب. يزين الطبق بالإضافات التي تفضلينها.
3. صحة وهنا!

- قطع خبز تورتيا
- م ك معجون الطهي بالكزبرة والثوم من ماجي®
- كوب جبنه موتزاريلا مبشورة
- غ مخلل هالينو

10 الدقائق ⌚

4 ╕

16.08 غ	الكربوهيدرات
145.78 كيلو سعرة حرارية	الطاقة
64.2 غ	الدهون
66.2 غ	الأساسية
10.46 غ	بروتين
73.0 غ	الدهون المشبعة
358.23 مغ	صوديوم
57.1 غ	السكريات