



# Тортилья с нутом и салатом

Визуальный рецепт  
от DAREBEE

© [darebee.net](http://darebee.net)

1 банка ~ 240 г вареного нута  
1 чашка ~ 60 г зеленого салата  
2 тортильи  
2 ст.л тахини

**ВАРИАНТЫ:** добавьте свежий или сухой чеснок и кайенский перец.

2 ПОРЦИИ



## ИНСТРУКЦИЯ

1. Переложите осушенный нут в миску. Добавьте чеснок, тахини и  $\frac{1}{2}$  стакана воды. Раздавите чеснок, если используете свежий.
2. Приправьте по вкусу и разомните нут и тахини вилкой до однородности. Можете использовать блендер.
3. Поджарьте лепешку в духовке или на сковороде в течение 2 минут, затем намажьте ее пастой из нута и тахини.
4. Добавьте нарезанный салат, сверните в рулет, разрежьте на две половинки и посыпьте кайенским перцем.