Wrapy ziołowe

paulina2157

Polecane na: **śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

25 min | łatwy | 3 porcje

Składniki:

- jajka Bio - 2 szt.
- mleko - 4 łyżka
- mąka - 1/2 łyżeczka
- oregano suszone - 1 łyżeczka
- bazylia suszona - 1 łyżeczka
- sól i pieprz - do smaku
- rukola - 4 garść
- papryczka peperoni - 2 szt.
- kapusta pekińska - 3 kilka listków
- kukurydza z puszki - 5 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mleko wlać do miski wbić jajka dodać po łyżeczce oregano i bazylii oraz szczyptę soli i mąki wymieszać całość.Lekko rozgrzać patelnię posmarować ją masłem i wylać cieniutką warstwę ciasta smażyć z obu stron jeśli patelnia będzie zbyt rozgrzana jajko za szybko się zetnie.Na ciasto wyłożyć opłukaną rukolę , skrojoną papryczkę peperoni. Z majonezu kilku łyżek kukurydzy oraz paru skrojonych listków pekińskiej przygotować sos (wszystkie składniki ze sobą wymieszać, można dodać łyżkę śmietany) Sos wyłożyć na rukolę i papryczkę po 1 łyżce na jeden placek.Każdy placek zawinąć w rulonik. Pyszne i smaczne