|  |  |
| --- | --- |
| Tortillakökur með skinku og osti  Hitid ofninn i 180–200 °C  Innihald  2 tortillur  2 msk pitsusosa eda salsasosa  3 sneidar skinka  . dl rifinn ostur  1 msk olifuolia  . tsk paprikuduft  Aðferð  Smyrjid adra kokuna med sosunni.  Radid skinkusneidunum yfir.  Dreifid ostinum jafnt yfir.  Leggid hina tortillakokuna yfir ostinn  og trystid nidur.  Skerid kokuna i atta parta og latid a  bokunarplotu.  Blandid saman oliu og paprikudufti og  penslid lett yfir tortillurnar.  Hitid i ofni i 5 min. | Tortillakökur með skinku og osti  Hitid ofninn i 180–200 °C  Innihald  2 tortillur  2 msk pitsusosa eda salsasosa  3 sneidar skinka  . dl rifinn ostur  1 msk olifuolia  . tsk paprikuduft  Aðferð  Smyrjid adra kokuna med sosunni.  Radid skinkusneidunum yfir.  Dreifid ostinum jafnt yfir.  Leggid hina tortillakokuna yfir ostinn  og trystid nidur.  Skerid kokuna i atta parta og latid a  bokunarplotu.  Blandid saman oliu og paprikudufti og  penslid lett yfir tortillurnar.  Hitid i ofni i 5 min. |