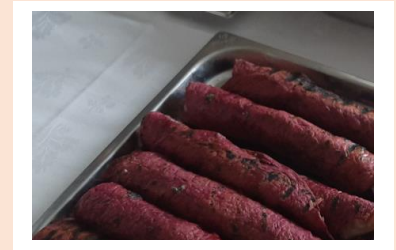


## Plangu-forell peeditortiljaga



### Tee nõnda

1. Puhasta ja fileeri forell, maitsesta soola ja pipraga.
2. Määri kala oliiviõli, piparmündi ja tilliga ning pane grillplangule küpsema 10–15 minutiks olenevalt filee paksusest.
3. Grilli tortiljat mõlemalt poolt 30 sekundit.
4. Enne serveerimist pane kala peeditortilja (nt Santa Maria nisutortilja peediga) sisse ning keera rulli. Grilli rullikeeratud tortiljat veel täiendavalt iga külje pealt.

### Kurginuudlisalat

Värske kurk

Oliiviõli

Piparmünt

Till

Sool, pipar

### Tee nõnda

1. Sega kokku kurginuudlisalat.
2. Enne serveerimist lõika tortilja neljaks.
3. Serveeri koos kurginuudlisalatiga.