


# Tortilje s marelicama, medom, grčkim jogurtom i bademima

 NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME  
< 30 min

 BROJ PORCIJA  
2 tortilje

## Sastojci

10 g K Plus maslaca  
4 marelice  
30 g K Plus bagremovog meda  
30 g Garden Good badema  
40 g Aretos grčkog jogurta  
10 g K Plus maslaca

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Marelice narežite na kriške, a bademe na listiće. Na donjoj polovici tortilje, po sredini, napravite rez. Na donju lijevu četvrtinu stavite žličicu meda, na gornju četvrtinu tortilje složite marelice, desno stavite žlicu grčkog jogurta, a ispod njega složite narezane bademe.

Četvrtinu tortilje s medom preklopite na marelice, potom preklopite na grčki jogurt, a zatim i na bademe. Na tavi zagrijte 5 g maslaca i na srednjoj vatri pecite tortilju 3 minute sa svake strane. Ponovite s drugom tortiljom.

Više video inspiracije za pripremu ukusnih jela pogledajte na našem YouTube kanalu.