



Σουφλέ τортίγιας

20 λεπτά

Χρόνος
Εκτέλεσης

4

Μερίδες



Συστατικά

- 8 τортίγιας
- 8 φέτες γκούντα
- 8 φέτες γαλοπούλα
- 500ml κρέμα γάλακτος
- βούτυρο για να αλείψουμε το ταψί
- αλάτι
- πιπέρι

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Βάζουμε μέσα στην τортίγια φέτες τυρί γαλοπούλα τις τυλίγουμε τις κόβουμε κομμάτια βουτύρωνουμε ένα ταψί τοποθετούμε τα κομμάτια.
- Μετά βαζουμε σε ένα μπολ την κρέμα γάλακτος ρίχνουμε αλάτι πιπέρι ανακατεύουμε και περιχύνουμε το μίγμα στο ταψί στο τέλος ρίχνουμε τυρί τριμμένο απο πάνω μπόλικο να καλύψουμε όλο το ταψί.
- Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 για 20 λεπτά.