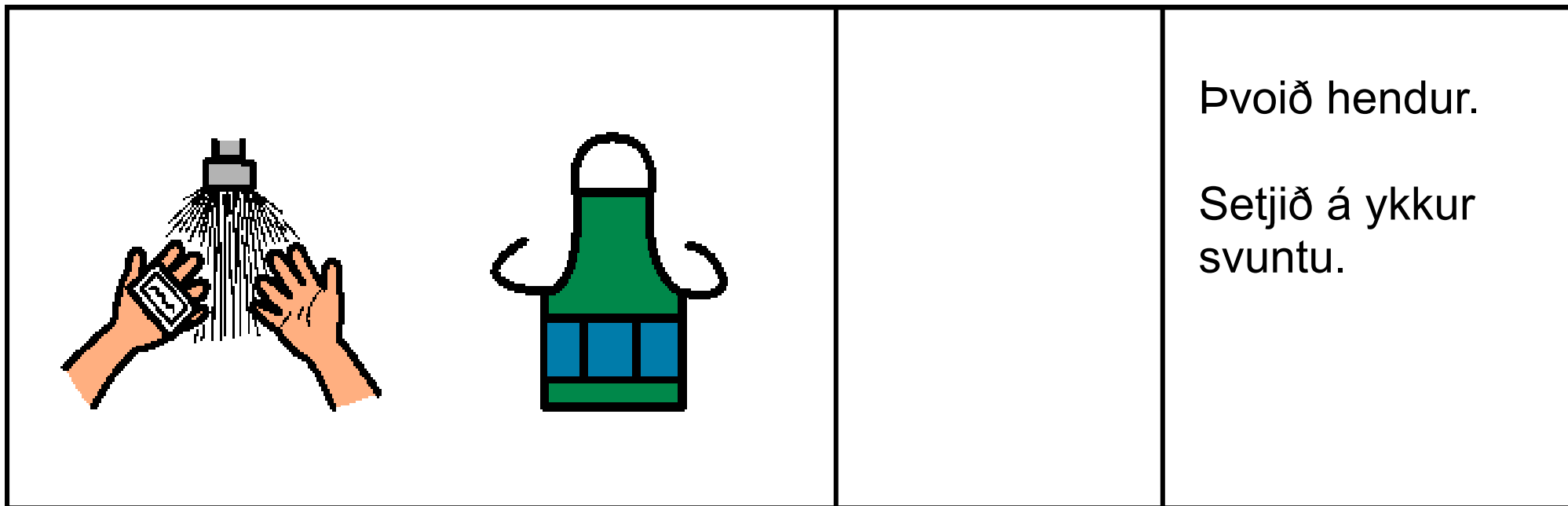


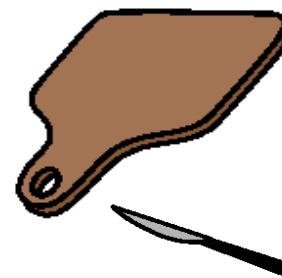
# Grænmetisvefjur







1 rauð paprika



Skerið í litlum bitum.



1 græn paprika



Skerið í litlum bitum.



1 gul paprika



Skerið í litlum bitum.



1 rauðlaukur



Skerið í litlum bitum.



1 msk olía



Hitið olíu á  
pönnu









1/2 tsk paprikukrydd



Bætið  
paprikukryddi  
saman við og  
hrærið vel





1/2 tsk kumminkrydd



Bætið  
kumminkryddi  
saman við og  
hrærið vel



1 msk  
balsamikedik



Bætið  
balsamicediki  
saman við.



2 tsk hrásykur



Bætið hrásykri  
saman við.



salt

pipar



Bragðbætið með  
salt og pipar



Tortillur

Hitið tortillur í  
örbilgjuofni í  
1-2 mínútur



Setjið lauk og paprikublöndu á tortilluna.



Salsasósa



Hellið  
salsasósu á  
tortilluna.





Rifnn ostur



Setjið rifinn ost yfir.

		<p>Rúllið tortillakökunni upp.</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------

	 	<p>Berið fram og njótið.</p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------