

## **Domace tortilje (2)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

### **Sastoјci**

#### **Potrebno je:**

- **2jaja**
- **150 gkukuruznog brašna**
- **2 prepune kašikemekog brašna T-500**
- **2 kašikekukuruznog griza**
- **250 mlmleka**
- **50 mlmineralne vode**
- **malosoli**
- **malosoda bikarbone**
- **25 gmargarina za pecenje tortilja**

### **Priprema**

Kukuruzno brašno, meko brašno i soda bikarbonu prosejati. Zatim dodati kukuruzni griz i so, te suvu smesu promešati. Umutiti mikserom jaja, dodati mleko i mešavinu brašna, a na kraju mineralnu vodu i mikserom izraditi u glatko testo.

U malom tignju otopiti i zagrejati margarin, zatim margarin preruciti u lonce i na skoro suvoj površini teflon tiganja na jacij vatri peci tortilje prvo sa jedne strane.

Zatim okrenuti i peci sa druge strane.

Prilikom pecenja svake tortilje površinu tiganja prelitи sa otopljenim margarinom i isti izruciti. Od ove smese dobije se oko 16 tortilja. Za pecenje svih 16 tortilja utrošila sam 20 minuta.

### **Savet**