

Tortilje sa laganim nadevom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **10**domacih tortilja
- **500 ml**kiselog mleka

Za nadev:

- **250 g**pileceg mlevenog mesa
- **250 g**šampinjona
- **1**sveža crvena paprika - mesnata
- **1**paradajz
- **malom**levene crvene paprike
- **malom**levenog bibera
- **malosoli**
- **25 g**margarina za prženje

Priprema

Papriku oprati, prepoloviti, ocistiti od semenki i iseci na sitne kockice. Paradajz preliti vrelom vodom, oguliti i iseckati na sitne kockice. Šampinjone oprati i seci na listice. U posudici izmešati malo crvene mlevene paprike, malo bibera i malo soli. U tiganju zagrejati margarin i staviti šampinjone da se dinstaju oko 5 minuta, odnosno dok vlastiti sok ne ispari.

Dodati meso i zacine te pržiti 10-ak minuta.

Dodati iseckanu papriku i paradajz.

Pržiti još 10-ak minuta, odnosno dok vlastiti sok ne ispari.

Na svaku tortilju staviti 2 kašike nadeva.

Kiselo mleko se može staviti u svaku tortilju, a može biti i prilog.

Savet

Kako su nastupile višednevne velike vruine, odlučila sam da napravim tortilje sa osvežavajuim i laganim nadevom, a koje su jednako ukusne kako tople tako i hladne.