

Tortilja, Tortilja, Tortilja



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Testo:

- **3 šolje** integralnog brašna
- **1 šolja** mleka
- **5 kašika** maslinovog ulja

Punimo tortilje:

- **300 g** goveeg mlevenog mesa
- **100 g** rendanog kackavlja
- **1** paprika babura
- **1** limeta
- **1 struk** mladog luka
- **3** sveža paradajza
- **1 kašika** maslinovog ulja
- **1** šargarepa
- **4 kašika** ljutog sosa
- **100 ml** kisele pavlake
- **1** krastavac

Priprema

Ništa lakše od testa za tortilje. Izmešate sve sastojke i od testa napravite 8 loptica. Na površini dobro posutoj brašnom razvi ih u ravne palacinke oko 20 cm u preseku.

U tiganju zagrej ulje na srednjoj temperaturi. Peci svaku tortilju posebno. Kad se pojave mali mehuri na tortilji okreni i peci još 30 sekundi.

Punimo tortilju. Sastojci za punjenje kao u gornjoj listi.

Sve sastojke pripremimo, povrce isecemo. Ovo što lici na male masline su caperberry koji apsolutno nisam uspela da prevedem... Mleveno meso sa lukom i belim lukom izdinstamo zacinimo. So i biber su dovoljni, jer je sos vec dosta zacinjen

Ovo se kod nas u kuci zacas razgrabi. Pravila sam za moju klinku i njene drugare. Jedva oteh ovaj komad skoro pojeden od moje klinke, slikah na brzinu da joj ga vratim dok se ne pobuni. Ovakve tortilje pravila je i moja baka ali se ne secam kako su se zvale. Moja mama je ovo zvala srotinjski cips.

Savet