Tortilje Moja Kravica

težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za tortilje:

- **200 g**brašna
- **125 ml**tople voode
- **40 g**masti
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **malo**soli
- **malo**šecera

Za fil:

- **200 g**pecuraka
- **200 g**pecenih paprika
- **1 glavica**crnog luka
- **100 g Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira**
- **4 kašike**pavlake
- **100 ml**mleka
- **1 kašika** brašna
- **100 g**suvog mesa
- **malo**soli
- **malo**suvog biljnog zacina
- **malo** bibera

Priprema

Tortilje: U ciniju sa brašnom dodati prašak za pecivo, so i šecer. Sve dobro izmešati. Dodati mast pa mešati dok

se mast ne raspadne na mrvice. Sipati vodu i mesiti testo dok se svi sastojci ne sjedine. Umešeno testo prekriti krpom i ostaviti na sobnoj temperaturi neko vreme. Premesiti testo i podeliti ga na 6 jednakih delova, pa od njih oblikovati kuglice. Oklagijom razviti testo na krug precnika 13-15 cm. Tortilje peci na tiganju od teflona nekih 20 sekundi sa svake strane. Pecene tortilje prekriti krpom da se ne suše.

Fil: Propržiti sitno seckani luk. Dodati sitno seckanu paprika i pecurke. Dinstati dok sok od povrca ne uvri. Umešati kašiku brašna i dolivati mleko. Fil treba da bude gušci. Dodati pavlaku, **Moja Kravica Kuhinjica sitan sir**, so, zacin i biber. Tortilje premazati filom. Na pocetak tortilje staviti suvo meso i uviti. Reati tortilje u vatrostalnu ciniju, premazati ih ostatkom fila i zapeci u rerni.

Savet