Takos



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za 8 manjih tortilja:

- **1 čaša**kukuruznog brašna
- **1/2 čaše** pšenicnog brašna
- **3 kašike** ulja
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **100ml**vode
- **1 kašicica**soli

Još:

- **400 g**buta
- **200 g**pasulja
- **100 g**punomasnog sira
- **4 kašike** salse
- zelena salate
- so
- **1 kašika**sok od limuna

Priprema

Pomešati obe vrste brašna sa praškom za pecivo, uljem i solji. Dodavati tople vode dok se ne umesi glatko testo (oko 100 ml). Ostaviti testo da ostoji nekih 20 minuta. Podeliti ga na 8 delova i tanko rastanjiti. Peci na tefloskom tiganju, bez ulja, kratko sa obe strane. Kad su gotove, poreati tortilje na rešetku u rerni i peci u zagrejanoj rerni na 150 stepeni oko 5 minuta, da postanu hrskave.

Savet

Meso isei na šnicle i skuvati u posoljenoj vodi, Kad je gotovo iskidati ga na trakice. Pasulj skuvati u posoljenoj vodi i ocediti iz vode. Iseckati sir na male kockice, a salatu na trakice, posoliti i preliti sokom od limuna. Puniti takose i na kraju preko salate sipati malo salse.