

Milanese pacchetti



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100** gljutog kecapa
- **1 kesica** Milanese sosa
- **300 g** mlevenog mesa
- **300 g** šampinjona
- **1 pakovanje** tortilja od 8 komada
- **1/2 glavice** crnog luka

Priprema

Na malo ulja izdinstati šampinjone i posoliti.

Na ulju upržiti sitno seckan crni luk, pa izdinstati mleveno meso.

Sos iz kesice pomešati sa 250 ml hladne vode. U dinstano meso dodati dinstane šampinjone i sos. Neka se krcka 15-tak minuta.

Zagrejati rernu na 200 stepeni. Na sredinu tortilje staviti 2 kašike fila, pa preklopiti gornju i donju, pa levu i desnu stranu tortilje i zabosti cackalicu da se paketicici ne bi otvarali. Postupak ponoviti dok ne "upakujete" sve paketicice. Poreati ih na pek papir u pleh, ako nemate mesta, možete i jednu preko druge. Ostatak fila rasporedite preko paketicica. Peci 10-tak minuta (dok ivice ne porumene).

Savet