

Tortilje sa piletinom i domacim tartar sosom



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Tortilje:

- **300 g** brašna
- **1** jaje
- **2 kašike** ulja
- **100 ml** mleka
- **1 kašičica** soli
- **2 kašičice** praška za pecivo
- ulje

Domaci tartar sos:

- **100 g** majoneza
- **3** kisela krastavica
- **1** **strukt** sveže miroije

Fil za tortilje:

- **300 g** belog pileceg mesa
- **4** **struk** mladog crnog luka
- **2** **veca** **češnj** belog luka
- **1** crvena paprika
- **200 g** kukuruza šecerca, iz konzerve
- **200 g** crvenog pasulja, iz konzerve
- **250 ml** pasirani paradajz
- biozacin

- biber

Za premazivanje tortilja:

- **130 g** kisele pavlake
- **4 kašike** pasiranog paradajza
- **1 kašik** koncentrata paradajza

...i još:

- **150 g** izrendanog kackavalja
- **2 kašike** izrendanog parmezana

Priprema

Tortilje: U vanglicu staviti brašno, pa dodati so, pecivo, ulje i mleko. Zamesiti testo i prebaciti ga na, nauljenu, radnu površinu (brašno se više ne koristi). Testo formirati u oblik valjka i iseci ga na šest delova, od kojih se formiraju jufkice.

Providnu foliju razvuci preko stola (dužina folije - da se stavi jufkica, preklopi se i razvije u obliku kruga) i celu je premazati uljem (cetkicom). Staviti na sredinu jufkicu, preklopiti sa folijom i preko folije, oklagijom, razviti što tanju koru.

U pleh za palacinke, vel. 26cm, sipati dve kašice ulja i staviti da se ugrije, na srednjoj temperaturi. Kada se ulje ugrijalo, staviti, pomocu nauljanih ruku, razvucenu koru da se prži. Dok se tortilja prži, vi razvijate drugu koru (za svaku koru se u tiganj sipa po dve kašice ulja). Testo se prži 1-2 minuta, pa ga okrenuti na drugu stranu, da i ona porumeni. Pržene tortilje umotati u kuhinjsku krpu i ostaviti da se prohlade.

Fil sa piletinom (za tortilje): Pilece, belo, meso iseckati na sitne kockice i staviti ga, na zagrejano ulje, da se dinsta. Posuti ga sa biozacinom i biberom, po ukusu.

Papriku ocistiti od semenki i iseci je na kockice. Mladi, crni, luk iseci na krugove a beli luk sitno iseckati. Crveni pasulj dobro isprati, pod mlazom hladne vode, kao i kukuruz šecerac.

Isprženo meso izvaditi u tanjir a u ...

...masnocu, gde se pržilo meso, ubaciti papriku, crni i beli luk i dinstati pet minuta.

Zatim dodati pasulj i kukuruz šecerac, pa nastaviti sa dinstanjem, još pet minuta.

Zatim sipati pasirani paradajz, ...

...dobro promešati i ...

...krckati dok se smesa ne zgusne. Ostaviti da se fil prohladi.

Filovanje tortilja: Uzeti jednu tortilju i staviti je na radnu površinu. Na sredinu staviti tri kašike fila i ...

...uviti je u rolat. Tako uraditi i sa ostalim tortiljama. Spremljene tortilje poreati u pleh, preko pek papira.

Kiselu pavlaku, pasirani paradajz i koncentrat paradajza dobro sjediniti i, obilno, premazati poreane tortilje.

Preko premazanih tortilja posuti narendani kackavalj, pa preko posuti sa parmezanom.

Staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 190 stepeni. Kada porumene izvaditi ih i ostaviti da se malo prohlade.

Poslužiti ih uz tartar sos. Prijatno!

Savet