

Buritos sa piletinom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za tortilju:

- **2 šolje (od 2,5 dl)** brašna
- **1 šolja** mleka
- **2 kašičice** ulja
- **1,5 kašičice** soli
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Za nadev:

- **400 g** pileceg filea
- **280 g** kukuruza šećerca
- **1** ljuta paprika
- **250 g** kackavalja
- **2 kašičice** sosa od paradajza
- **2 kašičice** ulja
- biber
- so
- zacín za piletinu (može i suvi biljni zacín)
- cili u prahu

Za umak:

- **1/2 čaše** kisele pavlake
- **2 kašičice** kečapa

- 3 kašicicemajoneza

Priprema

Priprema tortilja: U manju vanglicu staviti brašno, dodati ulje i so, prašak za pecivo, sipati u toplo mleko i umesiti glatko testo. Ostaviti da odstoji 20-tak minuta. Podeliti na 4 loptice, rastanjiti, na debljinu od 0,5 cm, staviti na okrenutu tepsiju i peci.

Priprema za nadev: Iseckati piletinu na kockice ili na trakice, staviti dodatak za piletinu (ilisuvi biljni zacin) i 2 kašicice ulja, izmešati, i ostaviti da stoji 10-tak minuta da se sastojci ujedine. U duboki tiganj sa poklopcem staviti piletinu, poklopiti, i pržiti 15-tak minuta uz povremeno mešanje. Kada je piletina skoro gotava dodati iseckanu papriku na trakice i promešati. Nakon 3 minuta dodati kukuruz, sos od paradajza, so, biber, po želji cili u prahu ko voli više zacinjjenije. Ostaviti još 2-3 minuta na blagoj vatri.

Priprema za umak: Pomešati sve sastojke, ako ne odgovaraju ovi sastojci može se koristiti samo pavlaka.

Podeliti smesu na 4 dela i staviti na te 4 tortilje i urolati. Popunjene tortilje staviti u uvec (može i tepsija) i premazati ih sa umakom i narendati kackavalj. Staviti u rernu 1-2 minuta, koliko da se kackavalj otopi.

Savet

Može se jesti uz paradajz, i zelenu salatu, po želji.