

Tortilje sa povrćem i mesom



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Tijesto za tortilje:

- **500 g** brašna
- **300 ml** mlijeka
- **1 kašičica** kvasca
- **1/2 kašičice** soli
- **4 kašike** ulja

Ostalo:

- **1 pakovanje** mešavine povrća za rusku salatu
- **500 g** pavlake za kuvanje
- **500 g** pilećih fileta
- **1** paradajz
- **1/2 kašičice** soli
- **1/2 kašičice** aleve paprike
- **1 veka** glavica luka

Priprema

U odgovarajuću šerpu propržiti luk, pa dodati filete, paradajz. U drugoj posudi dodati povrće, kad voda provri, i ostaviti tako desetak minuta, da se povrće malo skuva, a zatim dodati u šerpu sa mesom i promiješati. Dodati pavlaku i miješati da ne pregori. Pri kraju, kada je smjesa postala gušća, dodati alevu papriku i so, a može i suvi biljni začini. Istovremeno treba napraviti i tijesto za tortilje. U toplo mlijeko staviti kvasac i so, i ostaviti 5 minuta. U posoljeno brašno, dodati mlijekom ulje i zamijesiti tijesto. Ostaviti na toplom mjestu 1h da nadoe. Odvajati kuglice i razvijati u tortilje. U odgovarajućem tiganju ih peći, sa vrlo malo ulja. Puniti tortilje

prethodno napravljenom mješavinom i savijati ih. Prijatno!

Savet