Encilada, crni pasulj, mole sos



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kašika**ulja
- **2 cena**belog usitnjenog luka
- **3 kašicice**cilija u prahu
- **2 kašicice**kurkume
- **2 šolje**kuvanog crnog pasulja
- **2 šolje**paradajz pirea ili sosa
- **1 šolja**bistre supe
- **1 kašika**sveže iseckanog peršuna
- **1 kašicica**soli
- **300 g**mlevenog mesa (govedje ili svinjsko)
- **6-8**tortilja
- **150 g**rendanog kackavalja
- **1 šolja**mole sosa

Priprema

Pripremimo sastojke.

Prvo izdinstamo beli luk pa dodamo mleveno meso i pržimo na srednjoj vatri odvajajuci ga viljuškom u grudvice, oko 3 minuta. Dodamo skuvani pasulj, paradajz pire, so, kurkumu, cili, peršun i sve dobro promešamo. Pri kraju dodamo Mole sos i promešamo.

Tortilje na kratko (oko 30 sekundi) zagrejemo u mikrotalasnoj da bi se lakše zavijale. Namastimo posudu u kojoj cemo ih peci. Na svaku tortilju stavimo 3 Kašike mešavine i zamotamo cvrsto. Reamo u posudu dok sve

ne istrošimo. Ostatak punjenja rasporedimo izmedju tortilja i ivica. Ulijemo bistru supu

Pospemo rendanim kackavaljem i pokrijemo alu folijom.

Pecemo 20 minuta na 180 stepeni Celzija. Poslednjih 5 minuta, skinemo foliju da se sve lepo zapece.

Ovako.

Savet

Uvek smo u potrazi za neim novim i ukusnom, što nam se ini i ukusno za celu porodicu. Takav je i ovaj recept koji ima malo i egzotike, jer je crni pasulj dobio dodatak Mole (meksikog okoladnog sosa). Mnogi misle da je ovaj sos sladak ali to uopšte nije tano. Tamna okolada koja se u njemu koristi daje kremast divan sos. Ve sam postupak pravljenja ovog sosa objasnila u listi mojih recepta piletina sa okoladom. Recept za domae tortilje, možete pogledati takodje u listi mojih recepta