

Enchiladas sa curetinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** kom tortilja
- **400 g** curece belo meso
- **1** glavica crnog luka
- **1** pakovanje povrca Mexicana mix
- **2** kašike ajvara
- **2** kašike kecapa
- **1** dl soka od paradajza

Preliv:

- **200 g** kackavalj
- **2** jajeta
- **1** kašika kajmaka

Priprema

Popržiti crni luk na ulju pa dodati curece meso iseckano na kockice. Kratko pržiti i dodati mexicana mix povrce. Sipati kecap ajvar i sok od paradajza i zaciniti sa navedenim zacинима. Poklopiti i dinstati dok povrce ne omekša. Nauljiti vatrostalnu ciniju ili djuvecar tepsiju. Na tortilju stavljati oko 3 kašike nadeva i malo kackavalja rendanog urolati i reati u pleh.

Tako uraditi sa svih 6 tortilja.

Umutii jaja sa mlekom i kajmakom pa preliti tortilje. I posuti rendanim kackavaljem i sa malo peršuna.

Peci oko 20tak minuta na 200C.

Dekorisati mexicana prelivom.

Savet

Služiti toplo uz dodatak pavlake i salate po želji.