

## **Domace tortilje**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Za tortilje:**

- **10 g** svežeg kvasca
- **100 g** kukuruznog brašna
- **30 g** belog brašna
- **po potrebivode**
- **50 ml** ulja

#### **Za fil:**

- **2** šargarepe
- **1** glavicacrnog luka
- **200 g** kupusa
- **300 g** pirinca

#### **Za sos:**

- **50 ml** jogurta
- **1 kašika** kecapa
- **1 kašika** senfa

### **Priprema**

Rastopiti kvasac u mlakoj vodi. Dodati obe vrste brašna i vode da se zamesi meko testo koje se ne lepi. Na kraju ga premazati uljem i ostaviti da odmori 20-ak minuta. Onda podeliti na loptice i razvuci. Peci na zagrejanom

plehu sa obe strane dok lepo ne porumeni. Izrendati šargarepe, kupus i luk. Propržiti kratko. Skuvati pirinac. Za sos pomešati sve sastojke. Premazati svaku tortilju sosom, dodati fil i pirinac. Urolati i umotati u foliju da se lepo stegne. Preliti sa preostalim sosom i uživati.

## Savet

:D