

# ***Giros sa domaćim tortiljama***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Testo za tortilje:**

- **2**jajeta
- **200** ml mleka
- **90** ml ulja
- **2** kašicice soli
- **1** kašica šećera
- **1/2** kg brašna
- **1/4** kockice kvasca

### **Fil:**

- **2**srednja krastavca
- **1** caša (od **180g**) kisele pavlake
- paradajz
- kupus
- prženo (kuvano, peceno...) meso
- origano
- so
- cili sos

## **Priprema**

Testo za tortilje: U toplo mleku, sa dodatkom kašicice šećera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati jaja, ulje, so i, pripremljeni, kvasac. Zamesiti testo. Testo ostaviti da odmori, dok se spremi fil.

Fil: Kolicinu namirnica za fil odreujete sami, po želji i ukusu. Ja sam spremila sledeći fil: U jednu posudu sam iseckala, sitno, krastavac, posolila i dodala, cašu, kisele pavlake. U drugu posudu isekla sam paradajz, na, tanke, krugove. U treću posudu iseckala sam kupus i zacinila, kao za salatu. I, na kraju, u četvrtu posudu sam iseckala meso, koje je preostalo od roštilja.

Na šporet staviti, podmazani, teflonski tiganj, da se zagreje (samo se prvi put podmazuje, kasnije nije potrebno). Testo podeli na 10 loptica. Na sto staviti, vecu, kesu, podmazati je uljem, staviti lopticu testa i preko staviti pek papir. Razviti testo, do željene velicine (na isti nacin razviti i ostatak testa, uvek vodeći računa da se podmaže kesa, preko koje se testo razvija).

Razvijeno testo staviti da se prži.

Kada se na testu pojave mehurici, okrenuti ga, da se i druga strana isprži.

Gotove tortilje reati na, vecu, tacnu, jednu preko druge.

Filovanje tortilja: Preko tortilje staviti kašiku fila sa krastavcima.

Preko staviti krugove paradajza i, iseckano, meso.

Na kraju staviti, pripremljeni, kupus, posuti origanom (ili zacinom koji volite) i staviti, malo, cili sosa (ko ne voli ljuto neka izostavi ovaj sastojak).

Tortilju presaviti sa obe strane, pricvrstiti cackalicom i poslužiti.

## Savet