

Buritos u tortilji



Sastojci

Za 4 osobe:

- 300 g svinjskog mesa (od buta)
- 300 g pileceg filea
- 1 glavica crnog luka
- 1-2 cena belog luka
- 1 pakovanje meksicke mešavine povrca (Frikom)
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- svež peršun (list)
- ljuta tucana paprika
- kecap (ili kuvani paradajz)
- 1 pakovanje tortilja 8/1

Priprema

Meso obe vrste iseci na male kocke. Na ulju propržiti iseckan crni i beli luk dok ne omekšaju. Dodati meso u kockicama i dinstati, dok meso ne porumeni. Dodati mešavinu povrca, dodati kecap ili paradajz.

Ne dodavati vodu ili je dodati, ali u što manjoj kolicini. Dodati zacine i krckati dok se povrce (narocito crveni pasulj) ne skuvaraju, a otprilike pola sata. Skloniti sa vatre da se malo prohladi.

U teflonski tiganj na suvo, prepeci sa obe strane tortilje da porumene.

Složiti tortilje u cvrst fišek i isti nafilovati smesom. Dodati malo kecapa po želji.