

Tortilje punjene sa Meksickim sosoma



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g**brašna
- **250 ml**mleka
- **1/2**kvasca
- **malo**šecera
- **malo**soli

Za sos:

- **300 g**belog mesa
- **1 veka** **glavica**crnog luka
- **2**ljute papricice
- **cen**belog luka
- **4**paradajza
- zaciniti po ukusu
- (ajvarom, pistom, ljutenicom)

Priprema

Kvasac rastopiti u mlako mleko i posuti preko brašna. Umesiti glatko testo i ostaviti da odstoji 30 minuta. Premesiti testo i napraviti jednake jufke (od svake jufke dobije se jedna tortilja). Pobrašnjaviti površinu na kojoj se mesi testo i svaku jufku razvuci debljine pola santimetra u oblku kruga.

Peci ih na dobro zagrejanj plotni ili tiganju, koji ne treba podmazivati.

Za sos: Meso iseci na kockice, propržiti na vrelom ulju dok ne pobeli sa svih strana, dodati crni luk na rebarca i cen sitno seckanog belog luka i pržiti dok ne ispari sva voda. Zatim dodati ljutu seckanu papriku, oljušten i iseckan paradajz i zacine po ukusu, so, biber, zacin c, kari, cili. Ja dodam kašiku ljutenice ili ajvara.

Zatim jednu polovinu tortilje nafilovati sa 3 kašike sosa i presaviti, servirati uz malo svežeg peršuna.

Savet