

Punjene tortilje



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za tortilje:

- **2** jajeta
- **150** g kukuruznog brašna
- **2** prepune kašike brašna
- **2** kašike kukuruznog griza
- **250** ml mleka
- **50** g margarina
- **malosoli**
- **malosoda** bikarbune

Za punjenje tortilja:

- **350** g mlevenog mesa
- **1** glavicac crvenog luka srednje velicine
- **1** sveža crvena paprika - mesnata
- **2** paradajza
- **1** kašikam levene crvene paprike
- **malo** mlevenog bibera
- **malo** soli

Za preliv:

- **2** dl kisele pavlake
- **1** jaje
- **40** g parmezana

- **malosoli**
- **5trokuta sira**

Priprema

Priprema tortilja: Umutiti mikserom jaja, brašno kukuruzno i oštro, otopljeni margarin, mleko, so i soda bikarbonu u glatko testo.

U malom tignju peci tortilje prvo sa jedne strane.

Zatim okrenuti i peci sa druge strane.

Od ove smese dobije se oko 10 tortilja.

Priprema nadeva: Papriku ocistiti od semenki i iseci na sitne kockice (Ja koristim papriku narezanu na kockice iz zamrzivaca).

Luk oljuštiti i sitno iseckati.

Paradajz oguliti i naseći na sitne kockice. Pošto ja koristim paradajz iz zamrzivaca, prelijem ga vrelom vodom, ogulim i sitno iseckam.

U posudici izmešati 1 kašiku crvene mlevene paprike, malo bibera i malo soli.

Na ulju ispržiti luk da bude staklast.

Dodati iseckanu papriku i paradajz i pržiti 10-ak minuta.

Dodati mleveno meso i pržiti 15-ak minuta.

Na svaku tortilju staviti pecenu mešavinu mesa i povrca.

Vatrostalnu ciniju namazati margarinom sa svih strana i u nju reati punjene tortilje.

Priprema preliva: Mikserom umešati jaje i pavlaku sa malo soli, dodati parmezan i varjacom izmešati i preliti preko tortilja. Na svaku tortilju staviti po 1/2 trokuta sira.

Staviti u rernu da se zapece na 190 stupnjeva oko pola sata. Ja imam ventilatorsku rernu i pecem na oznaci

ventilator 20 minuta. Zatim pokriti tortilje sa alu folijom i peci još 10 minuta.

Savet

Tortilje servirati sa mojim pikantnim sosom od paprika kao što je na glavnoj slici, a može i nekim drugim sosom.