

## ***Tortilja sa piletinom***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4** tortilja
- **800 g** pileceg filea
- **4** paprike
- **malobibera**
- **po želji** soli
- **maloorigane**
- **200 g** blitve

#### **Za preliv:**

- **500 ml** kisele pavlake
- **2-3 kašika** majoneza
- **1 kašika** majcine dušice
- **2-3** kiselih krastavca

### **Priprema**

U tiganj staviti meso i papriku da se prže. Pred kraj dodati blitvu i začine po želji. Pržiti 20-25 minuta.

Napraviti preliv od gore navedeni sirovina.

Tortilju podgrijati u tiganj sa jedne i sa druge strane, premazati prelivom i staviti malo fila.

Uviti i ponovo preliti sa prelivom. Služiti tople. Prijatno!

**Savet**