

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** kašikemajoneza
- **1** kašikamajcine dušice
- **2-3** kiselih krastavcica

Priprema

U tiganj staviti meso i papriku da se prže. Pred kraj dodati blitvu i zacine 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