Pikantne tortilje



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g**mlevenog mešanog mesa
- **2** babure
- **200 g** paradajza iz limenke
- **1 struk**praziluka
- **1 kašicica**tucane paprike
- **po ukusu**soli, bibera, sveži seckani list peršuna
- **malo**ulja
- **6** gotovih tortilja

Priprema

Praziluk iseckajte na kolutove, i kratko propržite na ulju.

Dodajte mleveno meso, posolite, pobiberite, dodajte tucanu papriku i dinstajte dolivajuci vode ako je potrebno, oko 15 minuta.

Paradajz i baburu iseckajte na kockice, pa dodajte mesu i dinstajte još oko 15 minuta. Pred kraj dodajte seckani list peršuna i kuvajte minut-dva. Smesom punite tortilje i poslužite.

Savet