

Tortilja cips sa salsom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za tortilje (8 manjih):

- **1** **cašak** kukuruznog brašna
- **1/2** **cašepšenicnog** brašna
- **1** **kašicica** praška za pecivo
- **3** **kašike** ulja
- voda
- **1** **kašicica** soli

Salsa:

- **500 g** paradajza
- **1** **glavica** crnog luka
- **1** zelena ljuta papricica
- **1** **kašika** soka od limuna
- **1** **kašika** lista peršuna
- so

Priprema

Pomešati obe vrste brašna sa praškom za pecivo, uljem i solji. Dodavati tople vode dok se ne umesi glatko testo (oko 100 ml). Ostaviti testo da ostoji nekih 20 minuta. Podeliti ga na 8 delova i tanko rastanjiti. Peci na tefloskom tiganju, bez ulja, kratko sa obe strane. Kad su gotove, svaku tortilju iseci na 8 delova. Zagrejati ulje u tiganju i pržiti isecene delove tortilje dok ne porumene. Izvaditi ih na ubrus da se ocede od viška ulja i posoliti.

Paradajzu izvaditi sredinu sa košticama i iseci na sitne kockice (možete koristiti iseckani paradajz iz konzerve). Papriku ocistiti od semenki, iseci na male kockice i dodati paradajzu. Luk takoe iseckati na sitne kockice i pomešati sa paradajzom i paprikom. Zatim dodati so, seckani peršun i sok od limuna. Sve sjediniti i služiti sa cipsom. Možete ostaviti ovako ili kao ja sve zajedno izmiksati da dobijete kašu.

Savet