

# *Tortilje sa piletinom i domacim tartar sosom*



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Tortilje:**

- **300 g**brašna
- 1jaje
- 2 kašikeulja
- **100 ml**mleka
- **1 kašicicasoli**
- **2 kašice**prasha za pecivo
- ulje

### **Domaci tartar sos:**

- **100 g**majoneza
- 3kisela krastavcica
- **1 struk**sveže miroije

### **Fil za tortilje:**

- **300 g**belog pileceg mesa
- **4 struk**amladog crnog luka
- **2 veca cešnjabelog luka**
- 1crvena paprika
- **200 g**kukuruza šećerca, iz konzerve
- **200 g**crvenog pasulja, iz konzerve
- **250 ml**pasirani paradajz
- biozacin

- biber

### Za premazivanje tortilja:

- **130 g** kisele pavlake
- **4 kašike** pasiranog paradajza
- **1 kašika** koncentrata paradajza

...i još:

- **150 g** izrendanog kackavalja
- **2 kašike** izrendanog parmezana

### Priprema

Tortilje: U vanglicu staviti brašno, pa dodati so, pecivo, ulje i mleko. Zamesiti testo i prebaciti ga na, nauljenu, radnu površinu (brašno se više ne koristi). Testo formirati u oblik valjka i iseci ga na šest delova, od kojih se formiraju jufkice.

Providnu foliju razvuci preko stola (dužina folije - da se stavi jufkica, preklopi se i razvije u obliku kruga) i celu je premazati uljem (cetkicom). Staviti na sredinu jufkicu, preklopiti sa folijom i preko folije, oklagijom, razviti što tanju koru.

U pleh za palacinke, vel. 26cm, sipati dve kašice ulja i staviti da se ugreje, na srednjoj temperaturi. Kada se ulje ugrejalo, staviti, pomocu nauljanih ruku, razvucenu koricu da se prži. Dok se tortilja prži, vi razvijate drugu koricu (za svaku koricu se u tiganj sipa po dve kašice ulja). Testo se prži 1-2 minuta, pa ga okrenuti na drugu stranu, da i ona porumeni. Pržene tortilje umotati u kuhinjsku krpu i ostaviti da se prohlade.

Fil sa piletinom (za tortilje): Pilece, belo, meso iseckati na sitne kockice i staviti ga, na zagrejano ulje, da se dinsta. Posuti ga sa biozacinom i biberom, po ukusu.

Papriku ocistiti od semenki i iseci je na kockice. Mladi, crni, luk iseci na krugove a beli luk sitno iseckati. Crveni pasulj dobro isprati, pod mlazom hladne vode, kao i kukuruz šecerac.

Ispрženo meso izvaditi u tanjur a u ...

...masnoci, gde se pržilo meso, ubaciti papriku, crni i beli luk i dinstati pet minuta.

Zatim dodati pasulj i kukuruz šecerac, pa nastaviti sa dinstanjem, još pet minuta.

Zatim sipati pasirani paradajz, ...

...dobro promešati i ...

...krckati dok se smesa ne zgusne. Ostaviti da se fil prohladi.

Filovanje tortilja: Uzeti jednu tortilju i staviti je na radnu površinu. Na sredinu staviti tri kašike fila i ...

...uviti je u rolat. Tako uraditi i sa ostalim tortiljama. Spremljene tortilje poreati u pleh, preko pek papira.

Kiselu pavlaku, pasirani paradajz i koncetrat paradajza dobro sjediniti i, obilno, premazati poreane tortilje.

Preko premazanih tortilja posuti narendani kackavalj, pa preko posuti sa parmezanom.

Staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 190 stepeni. Kada porumene izvaditi ih i ostaviti da se malo prohlade.

Poslužiti ih uz tartar sos. Prijatno!

## Savet