

Piletina sa povrćem u tortilji (Mexicanski rucak)



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pileceg belog mesa
- 2 paprike babure
- **300 g** šampinjona
- 1/2 praziluka
- **1** malatikvica
- **1** pakovanje tortilja

Priprema

U tiganj siptai malo ulja, ugrejati ga ne jako i ubaciti prethodno iseckano na kockice belo meso i prziti ga dok ne pobeli. Zatim staviti iseckanu na kockice papriku baburu i praziluk. Poklopljeno dinstati 5 minuta, otklopiti i ubaciti iseckane šampinjone i tikvice. Otklopljeno dinstati jos 10-tak minuta tj. dok voda ne ispari. U drugo tiganju na samom kraju peci tortilje. Uživajte!

Savet

Jelo možete pripremati i bez tortilja! Prijatno!