

Meksicke enchilade



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **12** tortilla (ja sam koristila kupovne)

Za punjenje:

- **800 g** pecih prsa
- **300 g** dimljene vratine (svinjske)
- **1/2** zelene paprike
- **1/2** žute paprike
- **1/2** crvene paprike
- **1 konzerva (400 g)** crvenog graha
- **1 konzerva (400 g)** kukuruza
- **4 kašike** paradajza iz tetrapaka
- **1** cili papricica ili cilija u prahu
- so
- biber
- **1 kašicam**ješavine zacina
- **1** zelene salate
- **300 g** šeri rajcica
- **300 g** sira (goude ili slicnog)

Za bijeli dip:

- **3 kašike** kisele pavlake
- **1 kašikam**ajoneze

- 4-5 kiselih krastavcica
- po željibelog luka

Za crveni dip:

- 3 kašike kisele pavlake
- 1 kašika majoneze
- 1 kašikakecapa
- po želji?ili papricica ili ciliya u prahu

Priprema

Piletinu narezati na trakice i zaciniti mješavinom zacina i ostaviti sat dva da se sjedini sa zacinama. Za to vrijeme pripremiti povrce. Papriku i dimljenu vratinu narezati na trakice, grah i kukuruz malo isprati pod vodom, salatu narezati na trakice, šeri rajcice prerezati na pola.

U vruću wok tavu staviti malo ulja i popržiti piletinu 10-15 minuta. Sve pržiti poklopljeno sa poklopcem. Dodati vratinu i papriku. Kad paprika omekša, dodati grah, kukuruz, paradajz iz tetrapaka te zacine (sol, biber, chilli). Zacinite po želji. Ostavite još par minuta i sklonite sa vatre.

Sada punimo tortilje nadjevom. U svaku tortilju staviti po 3 kašike nadjeva i naribati malo sira. Zarolati tortilju kao palacinku i pričvrstiti cackalicom da se ne otvara. Slagati enchilade u veliku tepsiju na papir za pečenje. Kad završimo, naribamo gore ostatak sira i možemo staviti još malo kisele pavlake. Stavimo u pecnicu na 220 stupnjeva da se zapece na nekih 15 minuta.

Za to vrijeme napravimo umake. Za bijeli dip pomješamo pavlaku i majonezu, dodamo narezano na sitne komadice kisele krastavce i bijeli luk narezan na sitno. Pomješamo. Za crveni dip pomješamo pavlaku, majonezu i kecap i dodamo chilli po želji. Mi ga volimo osjetiti pa ga dosta stavim, a onaj koji ne voli ljuto ima u rezervi bijeli dip.

Na svaki tanjir stavimo narezanu salatu i šeri rajcice te kad su enchilade gotove serviramo na to. Zajedno jako paše, jer su enchilade zacinjene, a salata ujedno smiruje sve to skupa. Prijatno!

Savet

Vrlo vrlo ukusno jelo. Volim ga pripremiti gostima jer je zanimljivo, nesvakidašnje, ali i moja obitelj ga obožava. Sad mi je žao što nisam to ljepše poslikala sa umacima sve zajedno jer izgleda lijepo, ali žurilo nam se papati...:-)