

## Tortilje (3)



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **100 g** kukuruznog griza
- **300 g** pšenice belog brašna
- **25 g** svežeg kvasca
- **1** jaje
- **130 ml** mlakog mleka
- **3 kašike** ulja
- **1/2 kašice** soli

## Priprema

U činiju staviti kukuruzno brašno polovinu belog brašna, so, ulje izmrvljen kvasac i jaje. Sa mlakim mlekom zamesiti fino glatko testo sad dodati i preostalo brašno, pa umesiti testo. činiju premazati sa puterom i ostaviti testo da se odmori 30 minuta.

Nadošlo testo premesiti i podeliti na 6 loptica premazati ih sa uljem, pa ih ostaviti da nadou.

Nadošle loptice rastanjiti u velicinu tiganja.

Peci na suvom tiganju sa obe strane.

Pecene tortilje puniti sa filom po želji i ukusu.

**Savet**