Vegan tortilje

težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za fil:

- **2** praziluka
- **2**šargarepe
- **200 g**pecuraka
- **100 g**kackavalja
- **po želji**crvene kisele paprike
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **po ukusu**bibera
- **2 kašicice**kurkume

Ostalo:

- **3**tortilje

Priprema

Sitno iseckati praziluk, pecurke i narendati šargarepu. Prodinstati pre svega praziluk i pecurke na srednjoj vatri.

Nakon toga dodati šargarepu i dodati zacine po ukusu. U ovom slucaju stavite malo suvog biljnog zacina, malo bibera i 2 kašicice kurkume. Sve lepo sjediniti.

Na kraju staviti tortilje da lepo porumene, pa kad su gotove nafilovati ih prvo filom koji smo napravili, a zatim poredjeti preko kiselu crvenu papriku i rendani kackavalj po ukusu. Služiti odmah, prijatno!

Savet

U našoj kui se esto jedu tortilje na razne naine, ali pošto smo ovih dana još od katolikog Uskrsa mnogo jeli mesa rešila sam da nam naravim nešto lakše i sa manje kalorija, a podjednako ukusno. Verujte mi od sada u ih praviti mnogo eše sa zadovoljstvom :)