

Tortilje sa tikvicama i piletinom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Tijesto za tortilje:

- **300 g** brašna
- **150 ml** mlijeka
- **1 kašičica** kvasca
- **1/2 kašičice** soli
- **2 kašike** ulja

Ostalo:

- **1** ~~ve~~ **ca** tikvica
- **500 g** pilećih fileta
- **300 ml** pavlake za kuvanje
- **1** ~~ve~~ **ca** **glavica** luka
- **mal** **o** **k** **a** **r** **i** **s** **o** **s** **a**
- **mal** **o** **s** **u** **v** **i** **b** **i** **j** **n** **i** **z** **a** **c** **i** **n**
- **mal** **o** **a** **l** **e** **v** **e** **p** **a** **p** **r** **i** **k** **e**
- **4 kašike** ulja

Priprema

U jednu pouljenu šerpu propržiti luk, a u drugu propržiti tikvicu, isjecenu na kolutove. U prvu šerpu dodati isjeckane pileće filete i propržene tikvice. Dodati pavlaku i miješati. Kad smjesa postane gušća, dodati kari sos i začine.

U toplo mlijeko staviti kvasac i so, i ostaviti 5 minuta. U posoljeno brašno, dodati mlijeko, ulje i zamijesiti tijesto. Ostaviti na toplom mjestu 1h da nadoe. Odvajati kuglice i razvijati u tortilje. U odgovarajućem tiganju ih peći, sa vrlo malo ulja. Puniti tortilje prethodno napravljenom mješavinom i savijati ih.

U pleh staviti napunjene tortilje i zapeci 10 minuta. Prijatno.

Savet