

## Encilada, crni pasulj, mole sos



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1** kašikaulja
- **2** cenabelog usitnjenog luka
- **3** kašiciceciliija u prahu
- **2** kašicicekurkume
- **2** šoljekuvanog crnog pasulja
- **2** šoljeparadajz pirea ili sosa
- **1** šoljabistre supe
- **1** kašikasveže iseckanog peršuna
- **1** kašicicasoli
- **300** gmlevenog mesa (govedje ili svinjsko)
- **6-8**tortilja
- **150** grendanog kackavalja
- **1** šoljamole sosa

### Priprema

Pripremimo sastojke.

Prvo izdinstamo beli luk pa dodamo mleveno meso i pržimo na srednjoj vatri odvajajući ga viljuškom u grudvice, oko 3 minuta. Dodamo skuvani pasulj, paradajz pire, so, kurkumu, cili, peršun i sve dobro promešamo. Pri kraju dodamo Mole sos i promešamo.

Tortilje na kratko (oko 30 sekundi) zagrejemo u mikrotalasnoj da bi se lakše zavijale. Namastimo posudu u kojoj ćemo ih peći. Na svaku tortilju stavimo 3 Kašike mešavine i zamotamo cvrsto. Reamo u posudu dok sve

ne istrošimo. Ostatak punjenja rasporedimo izmedju tortilja i ivica. Ulijemo bistru supu

Pospemo rendanim kackavaljem i pokrijemo alu folijom.

Pecemo 20 minuta na 180 stepeni Celzija. Poslednjih 5 minuta, skinemo foliju da se sve lepo zapece.

Ovako.

## **Savet**

Uvek smo u potrazi za neim novim i ukusnom, što nam se ini i ukusno za celu porodicu. Takav je i ovaj recept koji ima malo i egzotike, jer je crni pasulj dobio dodatak Mole (meksikog okoladnog sosa). Mnogi misle da je ovaj sos sladak ali to uopšte nije tano. Tamna okolada koja se u njemu koristi daje kremast divan sos. Ve sam postupak pravljenja ovog sosa objasnila u listi mojih recepta piletina sa okoladom. Recept za domae tortilje, možete pogledati takodje u listi mojih recepta