

Piletina u tortilji



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400-500 g** pilecih grudi
- **1 kesica** povrca *Zlatna mešavina*
- **100 g** pirinca
- **100 g** slanine
- **100 g** majoneza
- **50 g** kisele pavlake

Tortilja:

- **300-400 g** pšenice brašna
- **100 g** kukuruznog brašna
- **50 g** kukuruznog griza
- **1** jaje
- **2-3 kašika** maslinovog ulja
- **150 ml** mleka
- **1 kašika** soli

Priprema

Prvo napraviti tortilje. Pomešati brašna, dodati jaje, so i ulje. Zatim izmrviti kvasac i preliti mlakim mlekom. Umesiti testo po potrebi dodati brašna. Ostaviti da odmara 30 minuta. Premesiti i napraviti kuglice i namazati ih sa malo ulja i ostaviti da još malo odstoje. Meni je ispalo 7 loptica. Posuti malo kukuruznog griza i razviti loptice kao palacinku. Peci ih sa obe strane u tiganju bez dodavanja ulja 20 sekundi.

Pilece grudi iseci na kockice i zaciniti kurkumom. Iseci slaninu i propržiti u tiganju, a zatim dodati kockice od belog mesa u pržiti nekih 10 minuta. U posudu sipati zlatnu mešavinu i kuvati dok ne omekša. U drugu posudu skuvati pirinac. Sve to pomešati dodati zacine po želji, spojiti sa belim mesom i slaninicom i umešati majonez i pavlaku. Po želji naseckati 1 sveži paradajz i blago umešati. Servirati po želji. Prijatno!

Savet

Po želji možete iseckati i papriku i krompir tj dodati povre po izboru.