

## *Enchilada tortilje*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 8 tortilja
- 1/2 čaše crnog luka
- 4 cešnja belog luka
- 1 pavlaka
- 3 supene kašike brašna
- 1 kašičica korijandera
- 1/4 kašičice bibera
- 2 kašike supene margarina
- 1 čaša sira trapist
- 2 čaše seckanog skuvanog pileceg mesa
- 2 čaše pilece supe
- po ukusu ljute paricice

### **Priprema**

Za sos: U šerpi pržiti crni luk, beli luk, korijander i biber, dok luk ne omekša. Brašno pomešati sa pavlakom i dodati u šerpu sa lukom. Dodati supu, ljute papricice.

Kuvati i mešati dok se ne zgusne i ne provre. Skloniti sa vatre i u to dodati 1/2 čaše sira.

Za fil: umesati 1/2 čaše sosa sa 2 čaše seckane kuvane piletine.

Puniti tortilje: 1/4 čaše fila staviti na tortilju urolati je i re?ati u tepsiju. Kada su sve pore?ane preliter ih sa ostatkom sosa. Pokriti sa alu folijom i peci oko 35 minuta na 180 stepeni.

Izvaditi posuti sa ostatkom sira i vratiti u rernu i tako otkriveno peci još 5 minuta dok se sir ne otopi.

Po želji mozete ukrasiti sa maslinama paradajzom ili lukom. Za 4 porcije.

Prijatno :))