

Domace tortilje



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za tortilje:

- **10** gsvežeg kvasca
- **100** gkukuruznog brašna
- **30** gbelog brašna
- **po potrebi**vode
- **50** mlulja

Za fil:

- **2**šargarepe
- **1** glavica**crnog** luka
- **200** g**kupusa**
- **300** g**pirinca**

Za sos:

- **50** ml**jogurta**
- **1** kašik**akecaca**
- **1** kašika **senfa**

Priprema

Rastopiti kvasac u mlakoj vodi. Dodati obe vrste brašna i vode da se zamesi meko testo koje se ne lepi. Na kraju ga premazati uljem i ostaviti da odmori 20-ak minuta. Onda podeliti na loptice i razvuci. Peci na zagrejanom

plehu sa obe strane dok lepo ne porumeni. Izrendati šargarepe, kupus i luk. Propržiti kratko. Skuvati pirinac. Za sos pomešati sve sastojke. Premazati svaku tortilju sosom, dodati fil i pirinac. Urolati i umotati u foliju da se lepo stegne. Preliti sa preostalim sosom i uživati.

Savet

:D