

## ***Brze domace tortilje***



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g** brašna mekog T-400
- **1/2 kašičice** soli
- **4 kašike** maslinovog ulja
- **180 ml** vode

### **Priprema**

U sudu za mešenje testa, prosejati 300g brašna, u sredinu napraviti udubljenje, pa dodati pola kašičice soli i 4 kašike maslinovog ulja, zatim ga zamesiti sa 180 ml vode. Testo izruciti na radnu površinu posutu brašnom i dobro ga izraditi sve dok testo ne postane glatko i ne lepi se za ruke. Ako je potrebno dodavati brašno. Zamešeno testo ostaviti da odstoji oko 10 minuta.

Testo podeliti na 10 malih loptica, skoro iste velicine. Na radnu površinu posuti brašno i oklagijom razvuci svaku lopticu u tanku tortilju (valicine plitkog tanjira).

Tortilje peci na umerenoj temperaturi u podmazanom plehu sa vrlo malo ulja, oko minut sa jedne strane pa okrenuti drugu stranu, sve dok blago ne porumene. (Kuhinjski ubrus potopiti u malo ulja i tako podmazivati tiganj).

Tortilje držati u kesi ili pokriti krpom da bi bile meke i tople do posluženje.

## **Savet**

Tortilje se mogu držati u hladnjaku, uzimati prema potrebi, samo što tada treba tortilju zagrejati malo u vrelom tiganju. Uvek kada poželite tortilju izvaditi i filovati je po želji. Prijatno!,