

Giros sa domacim tortiljama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo za tortilje:

- 2 jajeta
- 200 ml mleka
- 90 ml ulja
- 2 kašičice soli
- 1 kašičica šećera
- 1/2 kg brašna
- 1/4 kockice kvasca

Fil:

- 2 srednja krastavca
- 1 čaša (od 180g) kisele pavlake
- paradajz
- kupus
- prženo (kuvano, pečeno...) meso
- origano
- so
- cili sos

Priprema

Testo za tortilje: U toplom mleku, sa dodatkom kašičice šećera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati jaja, ulje, so i, pripremljeni, kvasac. Zamesiti testo. Testo ostaviti da odmori, dok se spremi fil.

Fil: Kolicinu namirnica za fil određujete sami, po želji i ukusu. Ja sam spremila sledeci fil: U jednu posudu sam iseckala, sitno, krastavac, posolila i dodala, cašu, kisele pavlake. U drugu posudu iseckala sam paradajz, na, tanke, krugove. U trecu posudu iseckala sam kupus i zacinila, kao za salatu. I, na kraju, u cetvrtu posudu sam iseckala meso, koje je preostalo od roštilja.

Na šporet staviti, podmazani, teflonski tiganj, da se zagreje (samo se prvi put podmazuje, kasnije nije potrebno). Testo podeli na 10 loptica. Na sto staviti, vecu, kesu, podmazati je uljem, staviti lopticu testa i preko staviti pek papir. Razviti testo, do željene velicine (na isti nacin razviti i ostatak testa, uvek vodeci racuna da se podmaže kesa, preko koje se testo razvija).

Razvijeno testo staviti da se prži.

Kada se na testu pojave mehurici, okrenuti ga, da se i druga strana isprži.

Gotove tortilje ređati na, vecu, tacnu, jednu preko druge.

Filovanje tortilja: Preko tortilje staviti kašiku fila sa krastavcima.

Preko staviti krugove paradajza i, iseckano, meso.

Na kraju staviti, pripremljeni, kupus, posuti origanom (ili zacinom koji volite) i staviti, malo, cili sosa (ko ne voli ljuto neka izostavi ovaj sastojak).

Tortilju presaviti sa obe strane, pricvrstiti cackalicom i poslužiti.

Savet