

Tortilje Meksikana



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8**tortilja
- **100** gsira za topljenje
- **1** glavicacrnog luka
- **2** cenabelog luka
- **100** gkukuruza šecerca
- **3** kašikebrašna
- **50** gmaslaca
- **1/2** lpilece supe (od kocke)
- **2** dlkisele pavlake
- **200** ggaude
- **400** gpileceg belog mesa
- **100** gdimljene slanine
- malokecapa
- **po ukususo**
- biber

Priprema

Najpre pripremiti nadev sa pilecim mesom. Sitno iseckati crni luk i propržiti ga na malo ulja. Dodati mu nakon nekoliko minuta sitno seckani beli luk. Piletinu i slaninu iseckati na manje komade, pa dodati da se prži. Propržiti da promeni boju, pa dodati obareni kukuruz šecerac. Posoliti i pobiberiti po ukusu.

Priprema sosa: Na puteru propržiti brašno, naliti pilecom supom, pa dodati kiselu pavlaku i sir za topljenje. Mešati dok se smesa lepo ne sjedini i poveže.

Finalni postupak: Na svaku tortilju staviti po malo toplog sosa, a preko nadev od pileceg mesa.

Zatim tortilju lepo uviti i složiti u podmazanu vatrostalnu posudu. Postupak ponoviti i sa svim ostalim tortiljama.

Prelitи kecapom po želji, a može i sa malo sosa (ako ostane).

Preko narendati gaudu.

Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni, da se tortilje lepo zapeku, a gauda otopi.

Savet