

## Tortilje (4)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

### Sastojci

#### Za testo:

- **500** g mekog brašna
- **10** g svežeg kvasca
- **300 ml** mlake vode
- **3** kašike ulja
- **na vrh kašičice** praška za pecivo
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli

### Priprema

Napraviti udubljenje u brašnu, izmrviti kvasac, dodati šećer i zamesiti testo dodajući so, ulje i vodu. Ostaviti da nadođe.

Premesiti ga, podeliti na 8 loptica. Od pek papira napraviti krug velicine tiganja i koristiti ga kao meru za razvijanje tortilja (ja sam to odokativno).

Peci tortilje u suvom tiganju koji minut sa jedne pa onda sa druge strane. Odlagati ih u šerpu obloženu kuhinjskom krpom i odmah pokrivati sa duplom kuhinjskom krpom.

### Savet

Ovakve tortilje su mekane i ne lome se, a i sutradan su podgrejane jako dobre. Filovanje po svom izboru. Ja sam

imala dinstano belo meso sa dimljenom slaninom, seckano peršunovo lišće, biljni začini, biber. Uz meso je bio pomfrit, trapist, dimljeni sir s maslinama i salata od kupusa.