

Tortilje (4)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za testo:

- **500** gmekog brašna
- **10** gsvežeg kvasca
- **300 ml** mlake vode
- **3 kašike** ulja
- **na vrh kašice** praška za pecivo
- **1 kašica** šecera
- **1 kašica** soli

Priprema

Napraviti udubljenje u brašnu, izmrvti kvasac, dodati šefer i zamesiti testo dodajuci so, ulje i vodu. Ostaviti da nadoe.

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 liše, biljni zain, biber. Uz meso je bio pomfrit, trapist, dimljeni sir s maslinama i salata od kupusa.