

Tortilje (5)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **250 ml** mlake vode
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašicica** soli
- **2 kašike** ulja
- **20 g** kvasca

Priprema

Aktivirati kvasac. U mlaku vodu dodati šecer, izmrviti kvasac i dodati kašiku brašna. Promešati pa ostaviti nekoliko minuta da krene kvasac. U drugu posudu staviti polovinu pripremljenog brašna, dodati ulje, so, isipati nadošli kvasac i uz pomoc ostalog brašna zamesiti glatko testo. Testo ostaviti da se udvostruci. Nadošlo testo podeliti na 6 loptica, pokriti prianjajucom folijom i ostavite 10-ak minuta. Svaku lopticu rastanjiti oklaginom, velicine tiganja.

Tortilju peci na suvom teflon tiganju, nekoliko minuta sa jedne i nekoliko minuta sa druge strane, na tihoj vatri.

Režati tortilje jednu preko druge i poklopite ih da bi bile savitljive i ostanu mekane.

Prijatno!

Savet