Punjene tortilje (2)

težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**mljevenog mesa
- **1**luk
- **1 cen** belog luka
- **1 veci**paradajz
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber
- **po ukusu**origano
- **1 kašicica**zacinske crvene paprike
- **po želji malo**cili papricice
- **3 velike**tortilje

Za prženje:

- **dosta**ulja

Za spajanje:

- **2 kašike**brašna
- **2-3 kašike**vode

Priprema

U zdelu staviti brašno, dodati vodu izmešati, smesa treba da bude gušca od smese za palacinke. Sa time se

"lepe" tortilje, da fil ne iscuri. Ovo radim i sa drugim filovima, sitno naseckam šunku, naseckam topivi sit, malo zacina i kecap. Za koji god se fil odlucite veoma je fino. Tortilje ili napravite sami ili kupite kao ja. Imate vece i manje tortilje, kod mene su vece. Na vama je spremiti celo pakovanje tortilja ili podeliti na više puta? Ako se odlucite za celo pakovanje, kolicinu potebnih sastojaka trebate povecati. U tiganju na malo ulja iseckati luk i pržiti na laganoj vatri, dodati mljeveno meso, pržiti uz mešanje, dodati sve zacine, biber, so, origano, crvenu papriku, cili, sitno iseckani paraa i beli luk. Kad je sva tecnost isparila, skloniti sa vatre i ohladiti. Uzeti tortilju i preseci na pola, preklopiti jednu stranu, premazati brašnom i vodom, pa preklopiti drugu stranu. Napuniti tortilje, sa unutrašnje strane premazati rub i spojiti. Tako uraditi sa svim tortiljama. U tiganj sipati ulje, pržiti jednu stranu, okrenuti i drugu, sve to na laganoj vatri i nekoliko puta ih okrenite, dok ne dobiju zlatnu boju. Meni su bolje, kad su hrskavije, kad su jace pecene. Pecene slažite na kuhinjski papir, da upije višak masnoce. Služite ih uz sos, kecap.... ili bez icega.

Savet

Ukoliko izbegavate peenje u ulju, ovo možete pei i u rerni. Višak tortilja možete zamrznuti za sledei put, ostavite ih samo na sobnoj temperaturi da se odmrznu.