

Tortilje sa pilecim belim mesom i meksickim povrcem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 gbelog pileceg mesa**
- **1 pakovanjemesickog mešanog povrca**
- **350 gfeta sira**
- **1 pakovanje (6 kom)tortilja**
- **1 kesice blagog ili ljutog kecapa**
- **1 kesicamajoneza**
- **malosoli**
- **1 kašikasoja sosa**
- **2 dlvode**
- **maloulja**

Priprema

Pilece belo meso se prvo skuva u šerpi u vodi. Zatim se kad se malo ohladi iseće na trake i pospe sa dve supene kašike soja sosem. Odloži se onda na jedan tanjur malo da odstoji. U nekoj drugoj šerpi se izdinsta malo mekicka mešavina povrca. Kad povrce malo omeša doda se 2 dl vode i uz povremeno mešanje kuva to povrce dok voda ne ispari. Kada voda ispari doda se i pilece belo meso u to povrce i malo izmeša tamo jedno 5 minuta. Tortilje se onda malo ugreju u tiganju. U svaku tortilju dodati smesu od pileceg belog mesa i povrca, feta sira isecenog na kockice i malo kecapa i majoneza. Jelo se može toplo servirati na nekoj lepoj tacni.

Savet

Ove tortilje su fine i kao tople i kao hladne.