

Tortilje sa pilecim belim mesom i meksickim povrcom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**belog pileceg mesa
- **1 pakovanje**mesickog mešanog povrca
- **350 g**feta sira
- **1 pakovanje (6 kom)**tortilja
- **1 kesice** blagog ili ljutog kecapa
- **1 kesica**majoneza
- **malosoli**
- **1 kašika**soja sosa
- **2 dl**vode
- **maloulja**

Priprema

Pilece belo meso se prvo skuva u šerpi u vodi. Zatim se kad se malo ohladi isece na trake i pospe sa dve supene kašike soja sosem. Odloži se onda na jedan tanjir malo da odstoji. U nekoj drugoj šerpi se izdinsta malo mekicka mešavina povrca. Kad povrce malo omekša 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 ugrelu 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.