

Tortilja rolnice



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **8** tortilja
- **200 g** pecenice
- **200 g** suvog vrata (ili suvomesnatog po izboru)
- **po želji** namaz od pavlake/tartar sos/majonez
- **po želji** kackavalj
- kiseli krastavcici

Priprema

Pre svega iseckati pecenicu i suvi vrat na sitnije, kao i krastavcice. Narendati kackavalj i iseci tortilju tako da bude podeljena na 4 dela (4 trouglica). Na tako iseckane tortiljice staviti namaz (tartar sos, pavlaku, majonez, po izboru). Nakon toga pocnite re?anje iseckanih namirnica: pecenice, suvog vrata, krastavcica i kackavalja. Kada ste sve to stavili, tortiljice urolajte. Urolane tortiljice stavite na pleh (na plehu može da bude papir za pecenje) i premazite ih rastopljenim puterom. Preko takvih tortiljica mozete staviti zacine koje volite (so, biber, neku mešavinu), ili susam ili nesto drugo po izboru. Ostatak od izrendanog kackavalja staviti preko njih i staviti ih da se peku na 180 stepeni, na 15 minuta ili sve dok se kackavalj ne rastopi. Prijatno!

Savet