

Domace tortilje (5)



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml** mlake vode
- **10 g** svežeg kvasca
- **1** jaje
- **oko 400 g** brašna
- **po ukusu**
- **po potrebi** svinjska mast

Priprema

U dublju posudu uliti vodu, dodati izmravljen kvasa, malo brašna, jaje, posoliti i postepeno dodajuci brašno zamesiti mekše testo. Pokriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odstoji 10 minuta.

Testo izruciti na pobrašnjenu radnu površinu, premesiti ga i oklagijom razviti u oblik pravougaonika te premazati otopljenom svinjskom mašću.

Uviti u rolat.

Rolat iseci na 7 delova.

Svaki deo premesiti i oklagijom rastanjiti u krug (velicine ranjira) i ostaviti da odstoje 10 minuta.

Tiganj zagrejati, premazati svinjskom mašču i peci tortilje po par minuta sa obe strane.

Savet

Služiti uz sir, krem sir, kajmak - po želji. Prijatno.