

Vegetarijanski Tacos



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za tortilje:

- **1 šolja (200 ml)** finog kukuruznog brašna
- **1 šolja** pšenicnog brašna
- **1/2 kašičice** soli
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **oko 200 ml** vode
- **1 kašika** maslinovog ulja

Za nadjev:

- **1 glavica** crnog luka
- **3** paprike
- **1** manja tikvica
- **1** paradajz
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **3-4 kašike** mexickog sosa

Avokado sos:

- **1/2** zrelog avokada
- **120 g** konzerviranog slanutka/leblebije
- **1** cenbijelog luka
- **1** limun ili limeta (sok)
- **po ukusu** bibera

- **malokokosovog** ili soya mlijeka ili vode

i još:

- **1/2**avokada
- **120 g**slanutka
- **malosvježeg** peršuna

Priprema

Na ulju propržiti sitno sjeckan luk; kad postane staklast, dodati narezane paprike. Kratko pržiti, pa dodati i tikvicu (oguljenu, očišćenu od sjemenki i narezanu na kockice). Pržiti par minuta, zaciniti po ukusu (so, biber), pa dodati i paradajz (oljušten i narezan), kao i protisnuti češnjak. Krckati, dok povrce omekša. Dodati i mexicki sos, pa još kratko krckati. Ukoliko nemate mexicki sos, možete dodati 100 ml pasiranog paradajza, po ukusu mljeveni cili ili svježju ljutu papricicu.

Sjediniti kukuruzno i pšenicno brašno, so i prašak za pecivo. Dodati vodu i ulje, pa zamijesiti tijesto. Ostaviti da "odmori" 10-tak minuta.

Podijeliti tijesto na 8 loptica; svaku tanko razvaljati na pobrašnjenoj radnoj plohi. Peci u zagrijanoj tavi (najbolje kamenoj), bez ili sa vrlo malo ulja.

Pecene tortille redati jednu na drugu; pokriti krpom i staviti u vrecicu, dok sve ne ispecete. Avokado krema: Slanutak isprati vodom i posušiti. Polovinu izdvojiti za nadjev, a polovinu za kremu. Sjediniti sa polovinom avokada, češnjakom, sokom od limuna ili limete. Zaciniti: so, biber. Izmiksati u blenderu. Po potrebi dodati mlijeko, jogurt ili obicnu vodu, kako krema ne bi bila pregusta.

Gotove tortille filovati: malo nadjeva, malo slanutka, avokado sos...

... listici narezanog avokada. Posuti svježim peršunom.

Poslužiti toplo, uz avokado sos.

Savet