

Punjene tortilje (3)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6**tortilja
- **2 glavice**crnog luka
- **600 g**mlevenog mesa
- **2 dl**paradajz pirea
- so
- biber
- **400 g**kackavalja
- **3 kašike**brašna
- **1 šolja**vode
- ulje

Priprema

Tortilje raseci na pola. Pomešati brašno i vodu i napraviti kompaktnu masu tj. neku vrstu lepka. Crni luk iseckati sitno i staviti da se uprži pa dodati mleveno meso, so, biber. Kada je uprženo dodati paradajz pire i u to dodati 200 g rendanog kackavalja. Tortilje premazati smesom brašna i vode pa uviti tj, napraviti neku vrstu fišeka. U fišek staviti malo rendanog kackavalja, a potom i fil. Zatvoriti fišeke i pritisnuti da se zalepi. Pržiti.

Savet