

Zimska tortilja



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** pileceg filea
- **8** tortilja
- **450 g** zlatne mešavine povrca
- **800 g** pomfrita (smrzniti)
- **200 g** tartar sosa
- **200 g** mexicana salatni premaz
- **150 g** mariniranih šampinjona

Zacini:

- **100 ml** ulja
- **1/2 kašičice** mlevenog bibera
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina
- **1/2 kašičice** mlevenog majorana
- **1/2 kašičice** suvog vlašca
- **1/4 kašičice** origana
- **1/2 kašičice** suvog bosiljka
- **1/2 kašičice** belog luka u prahu
- **1/4 kašičice** mlevene crvene paprike

Priprema

Pileci file iseci na trakice i staviti u dublji sud, zatim nauljiti i dobro rukama promešati da svaka trakica bude nauljena. Dodati zacine.

Mešati meso da bi se zacini što bolje pripojili sa mesom.

Povrce skuvati i procediti. Pomfrit ispržiti u dubljem sudu sa više ulja. U tiganju sipati malo ulja, toliko da pokrije dno da se meso ne lepi, ali ni da ne pliva u masnoci. Kada se ulje zagreje da bude baš vrelo stavljati trakice od belog mesa i pržiti ih sa obe strane dok ne porumene. Vaditi ih na ubrus da upije se višak masnoce. Tortilje zagrevati u tiganju bez masnoce sa obe strane na ugrejanom tiganju po 10 sekundi je dovoljno. Da se ne bi prepekle i bile tvrde.

Na tanjir staviti tortilju pa namaz, sos, meso, šampinjone, povrce i pomfrit. Preklopiti i probosti cackalicom ili umotati u alu foliju kao fišek. Služiti toplo.

Savet

Dosta postupaka, sudova za prati, umuljanih rukava, ruica i musavih obrasia, ali vredelo je..... Toliko su svi bili slatki, musavi (najviše suprug). Nisam navela koliinu ulja za pomfrit jer neko prži u fritezama na palminom ulju. Ja pržim pomfrit u dubljoj šerpi sa 500ml ulja. Nije originalan recept ve više neka moja kombinacija koja je ispala super ukusna i slasna.