

## *Sarma na meksicki nacin*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 pakovanje tortilja
- 1 šolja maslinovog ulja
- 1 cen belog luka
- 200 g crvenog pasulja
- 200 g kackavalja
- 200 g kukuruza
- suvi biljni zacin
- 4 paradajza
- 500 ml tomatina
- origano
- tabasko sos

### **Priprema**

Na maslinovom ulju prodinstati beli luk, mleveno meso i suvi biljni zacin. U drugom tiganju ispržiti paradajz, kukuruz i tomatino i pomešati sa prvom smesom od mesa, potom se kuva oko 1 h.

Tortilje propržiti na tiganju, svaku po 3 minuta, kako bi ostale tople za filovanje.

Tortilje puniti prvo sa kackavaljem, a potom sa smesom koju smo predhodno skuvali.