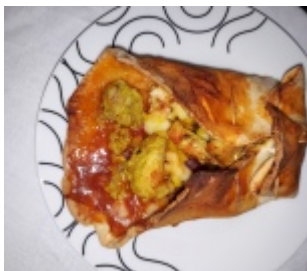


Tortilje na moj nacin



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo za tortilje:

- **1 kg** brašna
- **50 g** margarina
- **2 kašice** praška za pecivo
- **1 kašica** suvog kvasca
- **1 kašica** soli
- **po potrebi** topla voda

Meso:

- **1 kg** pileceg belog mesa
- **po želji** tartar sos
- **4 cen** belog luka
- **2 kašike** kari zacina
- **1 kašica** soli
- **3 kašike** ulja

Povrce:

- **1 pakovanje** meksicka mešavina
- **100 g** kukuruz šecerac

Još:

- **po želji** pasirani paradajz
- **po želji**kecap
- **po želji**origano
- **po želji**parmezan

Priprema

Kvasac rastvoriti sa malo vode i šecera. Zamesiti meko testo od brašna, otopljenog margarina, kvasca, peciva, soli i tople vode po potrebi. Testo premazati uljem i ostaviti 45 minuta da odstoji.

Pilece meso iseci i pomešati sa sitno iseckanim belim lukom, tartar sosem, uljem, kari zacinom i dodati so. Meso ostaviti da se marinira u frizideru što duže.

Meksicku mešavinu povrca i kukuruz šecerac propržiti i dodati malo pasiranog paradajza.

Nadošlo testo podeliti na 13 loptica.

Loptice tanjiti i peci na zagrejanom tiganju bez ulja dok ne porumene sa svake strane.

Meso koje se mariniralo propžiti desetak minuta.

Svaku tortilju premazati pasiranim paradajzom i kecapom. Na sredinu staviti nadev od povrca i dodati meso. Posuti origanom. Ja sam dodala i kockice parmezana.

Ja sam ih savijala na ovaj nacin. Pre pecenja sam ih premazala pasiranim paradajzom.

Peci 15 minuta na 200 stepeni.

Mmmm :))

Savet

Uživajte!