

Punjene tortilje iz tignja



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Sos:

- **300 g** pilecih grudi
- **1** mladi luk
- **12 kašika** salsa sosa ili tecnog paradajzs
- **1 kesica** taco zacina

Ostalo:

- **1 pakovanje (8 kom)** svežih tortilja
- **4 kom** mozerela sira

Priprema

Prvo na ulju upržite seckani mladi luk pa mu dodajte piletinu, da se fino isprži.

Kad je piletina gotova dodati taco zacina i mešati da se fino ujednaci.

Na kraju dodati oko 2-3 kašike salsa sosa radi ukusa. Naravno soliti i biberiti po želji.

U drugi tiganj, što veci imate dno premazati uljem i dobro zagrejati pa staviti tortilju.

Tortilju premazati sa 1 kašikom salse pa dodati oko jedne kašike mesa koje se raspodeli na pola tortilje.

Preko poreati sir. Ja danas nisam imala mocarelu u kuci pa sam koristila obicni Pizza sir ali sa mocarelom jer ukus pun pogodak.

Preklopite tortilju na pola i pustite da porumeni s obe strane. Naravno vatru smanjite da ne izgore.

Savet

I kad su gotove, tople, a sir se rastopio nestanu za 10 minuta.