

Domace tortilje (6)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g brašna
- **1/2** kockice kvasca
- **1/2** kašike šećera
- **1** kašika soli
- **3** kašike ulja
- **po potrebi** ulje za premazivanje
- **250 ml** vode

Priprema

Razmutiti kvasac u toploj vodi sa šećerom. U ciniju prosejati brašno i sipati so.

Zamesiti testo sa nadoslim kvascem. Testo ce biti lepljivo, ali tako treba da bude. Ostaviti ga pokrivenog 15 minuta da nadoe.

Onda testo izruciti na radnu površinu na kojoj je dosta brašna. Testo ne treba premesivati. Uzimati nabrašnjenim rukama malu kolicinu testa i premesiti pa formirati lopticu. Dobije se 8 vecih ili 10 -12 manjih.

Uzeti lopticu i na pouljenoj radnoj površini namazanih ruku razvuci je prstima u krug.

Spustati na zagrejan tiganj koji ne treba mastiti i peci sa svake strane dok ne dobije smee tufne.

Pecene tortilje spustati na sud i svaku cetkicom premazivati sa malo ulja sa obe strane.

Kad su sve pecene uviti ih sa sve sudom u platnenu krpu i staviti u najlon kesu i tako ih držati do služenja.

Savet

Tortilje se lako prave, mekane su i ukusne. Pravim ih godinama, a recept sam dobila od moje sestre.