

Zapečena pizza tortilja



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**tortilja
- **500** gmlevenog mesa
- **100** gkecapa
- **1** glavicacrnog luka
- **200** gkackavalja
- **5** kašikapavlake za kuvanje
- **po ukususo**
- **po ukusuorigano**

Priprema

Na malo ulja izdinstati luk pa dodati meso, posoliti i disntati dok ne bude prženo. Podmazati uljem pleh za pecenje velicine 25x30cm. Tri tortilje staviti na dno, dve da im krajevi vire sa strane pleha.

Premazati kecapom, rasporediti pola mesa, narendati pola kackavalja, posuti origano pa prekriti sa dve tortilje. Ponovo namazati kecap pa ostatak mesa rasporediti, narendati kackavalj, posuti origano. Preklopiti jednom tortiljom, a krajevima sa prve dve koje smo ostavili zatvoriti ivice. Premazati pavlakom za kuvanje i narendati kackavalja malo i posuti origano. Peci 30ak minuta na 180C dok ne porumeni.

Savet

Prijatno!