

Domaci Burito



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Testo za tortilje:

- **500 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašica** soli
- **3 dl** jogurta
- **50 ml** ulja

Fil za punjenje tortilji:

- **100 g** šunke
- **100 g** pecenice
- **100 g** trapista

Fil sa povrćem:

- **1 glavica** crnog luka
- **1** šargarepa
- **1** paradajz
- **1** crvena paprika
- **3 kašike** kuvanog kukuruza
- **100 g** mladog sira
- **3 kašike** pasulja iz konzerve

Treci fil:

- 200 g šampinjona

Priprema

Pomešati prvo sve suve sastojke, brašno, prašak za pecivo i so pa izmešati kašikom. Zatim postepeno dodavati jogurt, ulje i mešati dok se sve ne sjedini. Testo izvaditi na radnu površinu i još malo premesiti rukama bez dodavanja brašna. Testo treba da bude meko, glatko i elasticno. Zatim ga podeliti na 8 loptica staviti u kesu i ostaviti da se malo odmori dok pripremate filove. Kada napravite filove loptice razvaljati oklagijom i bez ulja peci na zagrejanom tiganju 2 minuta. Zatim okrenuti i peci jos oko minut sa druge strane. Pecene tortilje slagati jednu preko druge i ostaviti u kesu da se potpare.

Iseckati šunku i pecenicu na kockice i vrlo kratko propržiti na ulju. Ocediti, presuti u cinijicu i dodati u vrelo trapist iseckan na kockice.

Iseci luk na rebarca, šargarepu i papriku na žilijen i propržiti na malo ulja. Dodati iseckan oguljen paradajz i još malo prodinstati da ispari sva tecnost. Zaciniti sa biberom, belim lukom, origanom i posoliti. Na kraju umešati kukuruz i pasulj i sve presuti u drugu cinijicu.

Izdinststi šampinjone i na kraju dodati zacine i sir iseckan na kockice.

Izvaditi tortilje iz kese i filovati. Prvo stavite šunku i pecenicu pa preko povrce i šampinjone. Možete dodati još narendanog trapista ili kecapa po ukusu a zatim zelenu salatu. Tortilju prvo preklopiti malo odozdo pa onda sa obe strane kako fil ne bi curio.

Savet

Varijacije za punjenje tortilja su velike i zavise od vaseg ukusa