Mama Bokine zapecene tortilje



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pakovanje tortilja (8 kom)
- 1 srednja glavica crnog luka
- 1 pakovanje šampinjona (oko 500 g)
- 1/2 pakovanja kukuruza šecerca (oko 200 g)
- 200 ml kisele pavlake
- 1 ravna kašika senfa
- 200 g kackavalja
- 100 g crvenog pasulja (iz konzerve)

Za ukrašavanje:

- oko 100 ml ljutkastog kecapa
- so
- biber

Za prelivanje: (pre pecenja):

- 200 ml pavlake za kuvanje
- 1 jaje

Priprema

Fil tj, nadjev: Izdinstati 15 minuta: 1 srednja glavica crnog luka (sitno, sitno najsitnije iseckati), 1 pakovanje šampinjona oko 500 g (ja sam ih pre toga baš usitnila u seckalici, ali nije obavezno - možete i nožem naseckati).

Dodati u izdinstano: 1/2 pakovanja kukuruza šecerca oko 200 g, 200 ml kisele pavlake, 1 ravna supena kašika senfa, 100 g kackavalja (ja sam stavila Gaudu) narendanog, 100 g crvenog pasulja iz konzerve, (ja nisam imala - pa nisam ni stavila ovaj put, inace stavljam), sve izmešati, zaciniti: so, biber.

Filovati: 1 pakivanje tortilja (8 kom), pa urolati i poredjati u podmazani pleh - tepsilu, ili veliku vatrostalnu ciniju.

Preliti sa: 200 ml pavlake za kuvanje izmešane sa 1 umucenim jajetom (posoliti), posuti: 100 g rendanim kackavaljem i obilno ukrasiti ljutkastim kecapom.

Peci 20 minuta na 200 stepeni, eto to je to. Uživajte!