Crvene encilade s piletinom

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**pileceg belog mesa
- **150 g**mocarele ili domaceg kackavalja,
- ementalera, grijera
- **1 kašika**ulja za mazanje pekaca

Sos:

- **500 ml**gustog soka od paradajza
- **2**sveža paradajza
- **1**zelena ili crvena paprika srednje velicine
- **1 sitnija glavica**crnog luka
- **1-2 cena**belog luka
- **2**sušene cili papricice
- **50 ml**maslinovog ulja
- **1/2 kašicice**bibera
- **1 kašicica**crvene mlevene paprike
- **1 kašicica**kumina u zrnu
- **1 kašicica**origana
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli

Tortilje:

- **200 g**pšenicnog brašna
- **50 g**fino mlevenog kukuruznog brašna
- **1 kašicica**soli
- **1/4 kašicice**praška za pecivo
- **2 kašike**maslinovog ulja
- **220 ml**vode

Priprema

Priprema sosa: U vecem tiganju na umerenoj vatri lagano zagrejati sastojke za salsu. Dodavati ih redom. Prvo cemo dodati gusti sok od paradajza, a zatim maslinovo ulje i zacine - izmrvljene cili papricice, biber, crvenu mlevenu papriku, kumin, origano, šecer i so. Oprati papriku, ocistiti je od semenki i vrlo sitno iseci, pa dodati u tiganj. Oprati i oljuštiti paradajz, iseci ga na kriške i dodati u tiganj. Oljuštiti i isprati crni i beli luk, pa sitno iseckati i dodati u tiganj. Poklopiti tiganj, pa salsu dinstati na umerenoj vatri 15 minuta, ili dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi. Ohladjenu salsu izmiksati u coperu ili blenderu. Proveriti da li je sos dovoljno slan, pa dosoliti ako je potrebno.

Priprema piletine: Skuvati pilece meso. Kada ga vec kuvamo, šteta je da ne napravimo supu ili bujon, koji cemo odložiti u zamrzivac i upotrebiti za neko drugo jelo. Belo meso isprati pod vodom i ocistiti od viška masnoce. Staviti u lonac u kome cemo kuvati supu. Dodati ocišcenu šargarepu, ocišcen paškanat i (ili) koren peršuna i nekoliko zrna bibera. Manju glavicu crnog luka s ljuskom dobro oprati i prepoloviti. Svaku polovinu prepeci na vrucoj ringli i dodati u lonac. Dodati 1.5 litar vode, poklopiti i zagrejati do kljucanja. Smanjiti temperaturu i lagano kuvati najmanje 30 minuta. Procediti bujon i završiti supu dodavanjem zacina, rezanaca ili knedli, ili ga ohladiti i sipati u plasticne posude s poklopcem, a zatim zamrznuti za neku drugu priliku. Skuvano pilece meso pokriti da se ne bi osušilo dok se bude hladilo. Iscepkati ga na vlakna pomocu 2 viljuške ili prstima, staviti u ciniju, poklopiti i ostaviti po strani.

Priprema tortilja: Možemo koristiti kupovne, male, tortilje, ili ih napraviti sami. Izmeriti i prosejati pšenicno brašno u ciniju. Odvojiti 50 g za kasnije mešenje testa. Izmeriti i prosejati kukuruzno brašno u ciniju s pšenicnim brašnom. Dodati so. Dodati prašak za pecivo i dobro izmešati suve sastojke u ciniji. Izmeriti i tek malo smlaciti vodu, pa dodati suvim sastojcima. Dodati maslinovo ulje i kašikom dobro promešati retko testo. Pokriti ciniju i ostaviti jedan sat na sobnoj temperaturi. U odstajalo testo dodavati po malo odvojenog brašna i mesiti rukom u ciniji. Prebaciti testo na pobrašnjenu radnu površinu i dobro ga izraditi, po potrebi dodajuci po malo brašna dok ne dobijemo elasticno testo. Odvajati male loptice od testa i tanko ih razviti oklagijom. Da bi tortilje bile iste velicine, pomocu tanjira precnika 15 cm obeležiti krug i iseci ga. Ostatke testa sakupiti i premesiti, pa ponoviti postupak. Brašno koje je potrebno za posipanje radne površine i razvijanje tortilja - nije ušlo medju sastojke. Dobicemo 13 tortilja precnika 15 cm. Odvojicemo 6 komada za recept, a ostatak tostiranih tortilja možemo staviti u kesu i cuvati u frižideru par dana, ili zamrznuti za neko drugo jelo. Teflonski tiganj zagrejati na umerenoj vatri. Tostirati tortilje sa svake strane po 1-2 minuta. Tortilje tostiramo na suvom tiganju, ali ako imamo ulje u spreju možemo poprskati tiganj pre dodavanja svake naredne tortilje. Redjati ih na tanjir i obavezno pokriti da se ne bi sušile, vec da bi se opustile. Ako koristimo gotove tortilje, zagrejati ih prema uputstvu proizvodjaca i pokriti da se ne ohlade.

Priprema encilada: Ukljuciti rernu da se greje na 200°C. Pekac premazati uljem, a zatim po dnu rasporediti 3-4 kašike sosa. Preostali sos podeliti na dva dela, pa jedan deo dodati u ciniju sa usitnjenim pilecim mesom i dobro izmešati. Sos je dovoljno zacinjen i nije potrebno dodavati druge zacine. Krupno izrendisati kackavalj, ili neki drugi žuti sir koji imamo u frižideru. Ako imamo mocarelu, još bolje. Na sredinu tople tortilje staviti 2 kašike nadeva od piletine i 1-2 kašike izrendisanog sira. Preklopiti suprotne strane, pa rolnicu staviti u pekac sastavom okrenutu ka dnu. Isto uraditi sa ostalih 5 tortilja. Preko rolnica u pekacu rasporediti drugi deo sosa. Staviti u zagrejanu rernu i peci 15 minuta. Servirati odmah uz kiselu pavlaku, feta sir i salatu. Ukoliko ostane neka encilada, pokriti posudu plasticnom folijom i cuvati u frižideru, uz napomenu da ce tortilje (testo) da omekšaju tokom stajanja.

Savet

Crvena enilada je urolana kukuruzna tortilja punjena mesom i (ili) povrem i pokrivena pikantnim sosom od paradajza i ilija. Enchilar doslovno znai dodati ili (neemu), zainiti ilijem. Ovaj tradicionalni meksiki recept predstavlja odlian nain da se upotrebi preostalo meso, a piletina se može zameniti govedinom ili svinjetinom. Navedene mere su za vatrostalnu posudu (peka) veliine 25 x 17 cm i 6 bogatih enilada. Tortilje, sos i piletinu možemo pripremiti dan ranije i uvati u frižideru do završetka recepta.