

Domace tortille



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za tortille:

- **3 šolj**eglatkog brašna
- **1 kašic**icasoli
- **1/2**praška za pecivo
- **2 kaš**ikeulja
- **1 šolj**atoplog mlijeka

Fil:

- **1 glavi**carnog luka
- **300 g**pileceg filea
- **1 pakovanj**emeksicke mješavine
- **200 ml**pavlake za kuhanje
- **po želj**isoli i bibera
- **po želj**imješavine zacina
- **po želj**imljevene crvene paprike

Za premazivanje:

- **1 kaš**ikapavlake
- **1 kaš**ikamajoneza

Priprema

Od brašna, praška za pecivo, soli, ulja i mlijeka zamijesimo glatko tijesto, koje ostavimo 30 minuta da odmori. Razdijelimo tijesto na 8 kuglica. Na pobrašnjennoj podlozi razvaljamo tortille na promjer 20 cm.

Pecemo ih u tavi, bez imalo ulja, oko 1 minutu sa svake strane. Gotove su kada se formiraju smeće mrljice! Gotove tortille slažemo jednu na drugu, prekrijemo ih folijom i salvetom.

Na malo maslinovog ulja prodinstamo sitno sjeckan luk, pa dodamo sitno sjeckane komade pilecih fileta. Zatim dodamo meksicku mješavinu, so, biber i mješavinu zacina, prelijemo sa malo vode i dinstamo, dok povrće ne bude gotovo. Prelijemo sa 200 ml vrhnja za kuhanje, pa ostavimo da još kratko krcka na laganoj vatri. Sjedinimo pavlaku i majonez, pa time premažemo tortille. Preko premaza stavimo fil, pa zarolamo kao palacinku.

Savet