

Domace tortille



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za tortille:

- **3 šoljeglatkog brašna**
- **1 kašicicasoli**
- **1/2praška za pecivo**
- **2 kašikeulja**
- **1 šoljatoplog mlijeka**

Fil:

- **1 glavicacrnog luka**
- **300 gpileceg filea**
- **1 pakovanjemeksicke mješavine**
- **200 mlpavlake za kuhanje**
- **po željisoli i bibera**
- **po željimješavine zacina**
- **po željimpljevene crvene paprike**

Za premazivanje:

- **1 kašikapavlake**
- **1 kašikamajoneza**

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 smeđe 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 povrce 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