

Punjene tortilje



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za tortilje:

- 2 jajeta
- 150 g kukuruznog brašna
- 2 prepune kašike brašna
- 2 kašike kukuruznog griza
- 250 ml mleka
- 50 g margarina
- malo soli
- malo soda bikarbonate

Za punjenje tortilja:

- 350 g mlevenog mesa
- 1 glavica crvenog luka srednje velicine
- 1 sveža crvena paprika - mesnata
- 2 paradajza
- 1 kašika mlevene crvene paprike
- malo mlevenog bibera
- malo soli

Za preliv:

- 2 dl kisele pavlake
- 1 jaje
- 40 g parmezana

- **malosoli**
- 5trokuta sira

Priprema

Priprema tortilja: Umutiti mikserom jaja, brašno kukuruzno i oštro, otopljeni margarin, mleko, so i soda bikarbonu u glatko testo.

U malom tignju peci tortilje prvo sa jedne strane.

Zatim okrenuti i peci sa druge strane.

Od ove smese dobije se oko 10 tortilja.

Priprema nadeva: Papriku ocistiti od semenki i iseci na sitnr kockice (Ja koristim papriku narezanu na kockice iz zamrzivaca).

Luk oljuštiti i sitno iseckati.

Paradajz oguliti i naseci na sitne kockice. Pošto ja koristim paradajz iz zamrzivaca, prelijem ga vrelom vodom, ogulim i sitno iseckam.

U posudici izmešati 1 kašiku crvene mlevene paprike, malo bibera i malo soli.

Na ulju ispržiti luk da bude staklast.

Dodati iseckanu papriku i paradajz i pržiti 10-ak minuta.

Dodati mleveno meso i pržiti 15-ak minuta.

Na svaku tortilju staviti pecenu mešavinu mesa i povrca.

Vatrostalnu ciniju namazati margarinom sa svih strana i u nju reati punjene tortilje.

Priprema preliwa: Mikserom umešati jaje i pavlaku sa malo soli, dodati parmezan i varjacom izmešati i preliti preko tortilja. Na svaku tortilju staviti po 1/2 trokuta sira.

Staviti u rernu da se zapece na 190 stupnjeva oko pola sata. Ja imam ventilatorsku rernu i pecem na oznaci

ventilator 20 minuta. Zatim pokriti tortilje sa alu folijom i peci još 10 minuta.

Savet

Tortilje servirati sa mojim pikantnim sosom od paprika kao što je na glavnoj slici, a može i nekim drugim sosom.