

Buritos u tortilji



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za nadev

- **300** g svinjskog buta
- **300** g pileceg filea
- **1** glavica crnog luka
- **1** cenbelog luka
- **1** pakovanjemeksicke mešavine
- **200** g kecapa ili kivanog paradajza
- **malosoli**, bibera, biljni zacin
- **malo** svežeg peršunovog lišca
- **malosuvog** biljnog zacina

Testo:

- **1** pakovanjetortilja 8/1

Priprema

Meso iseci na kockice. Na ulju propržiti iseckan crni i beli luk dok ne omekšaju. Dodati meso i dinstati, dok meso ne porumeni. Dodati mešavinu povrca i kecap (ili kuvani paradajz).

Ne dodavati vodu ili je dodati, ali u što manjoj kolicini. Dodati zacine i krckati dok se povrce (narocito crveni pasulj) ne skuva, a otprilike oko pola sata.

U teflonski tiganj na suvo prepeci sa obe strane tortilje da porumene. Zatim ih složiti u cvrst fišek i isti filovati

smesom. Od gore svaki fišek preliti sa malo kecapa.

Savet