

Tortilje sa pecurkama i slaninom - Quesadillas



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**vecih tortilja
- **1 pakovanje**šampinjona
- **1 srednja glavica**crnog luka
- **1 kašicica**origano
- **1 kašicica**seckanog peršuna
- **200 g**mesnate slanine
- **1** crvena sveža paprika
- **200 g**kackavalja (koji se lepo topi)

Priprema

U odgovarajuću posudu staviti malo ulja. 1/2 glavice crnog luka sitno naseckan, posoliti i staviti da se prodinsta. Pecurke oprati, naseckati na listice i ubaciti u dinstan luk, da se zajedno dinstaju.

Za to vreme narezati slaninicu na sitne komadice. Kada ispari voda, koju pecurke otpuste dodati slaninu, da se zajedno isprži. Toj smesi dodati i ostale zacine. Onu 1/2 glavice crnog luka narezati na kolutice (tanko), a papriku na trakice i odložiti. Kackavalj narendati na krupnije rende (gde rendate krompir) i on da saceka.

U teflon tiganj, velicine tortilje staviti malo margarina i poceti sa pecenjem (zagrevanjem) tortilja. Prvu tortilju staviti da se malo zapece sa obe strane i odložiti. Staviti malo margarina i ispeci drugu sa jedne strane, okrenuti je i na nju staviti narendan kackavalj, pa smesu od pecurki, svež luk koji ste isekli i trakice od paprike, pa opet narendan kackavalj.

Poklopiti sa onom zapečenom tortiljom da se kackavalj otopi i zagreje da se spoje, tako malo na jednu stranu, pa okrenuti na drugu, polako da vam smesa ne ispadne. Isti postupak ponoviti još dva puta. Tako da imate tri puta po dve tortilje.

Gotove tortilje iseci po želji, ja sam na četvrtine. Možete ukasiti, pavlakom, kecapom ili majonezom.

Savet

Fil (smesu), sveže kolutove lika, trakice od paprike i kačkavalj podelite na tri jednaka dela, tako da podjednako bude za sve tri tortilje. Tortilje su veoma ukusne, ako probate videćete. Prijatno!