

## ***Edinove tortilje***



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **6** tortilja
- **500 g** belog pileceg mesa
- **300 g** kukuruza šecerca
- **300 g** crvenog pasulja iz konzerve
- **1 kesica** dodatka za piletinu sa 4 vrste sira
- **200 ml** pavlake za kuvanje

#### **Pomfrit:**

- **1 kg** krompira
- **za prženje** ulje

### **Priprema**

Piletinu iseci na kockice i propržiti na malo putera. Za to vreme obariti kukuruz šecerac i spremi krompir za pomfrit. U meso dodati sos od 4 vrste sira razmucen u pavlaci za kuvanje i kuvati do željene gustine. Svaku tortilju zapeci sa obe strane po 20-tak sekundi, saviti i puniti filom od mesa, kukuruzom šecercom, crvenim pasuljem i štaticima pomfrita. Ukrasiti kecapom i pavlakom, po želji.

### **Savet**