

Tortilje sa kukuruzom i sirom

Vrlo brzo predjelo ili vecera, zabavno i ukusno



1 Na maslinovom ulju proprzite sitno seckan crni luk.
Dodajte kukuruz, persun, pavlaku, sir i zacine.

2

3

4 Tortilje poredjajte i premazite krajeve sa malo kecapa i pavlake. Stavite nadev na sredinu i preavijte po zelji.

5

6

7 Poredjajte u pleh, pospite sa jos malo rendanog sira i pecite oko 20 min. na 220 stepeni.

Napomena:

Tortilje su jos bolje ako ubacite pilece belo meso iseceno na kockice, zacinjeno sa malo chilija.

Sastojci:

tortilja 1 pakovanje
kukuruza manja konzerva
crnog luka 1 glavica
seckanog persuna malo
soli,bibera po ukusu
sir (parmezan) rendani
pavlake 3-4 kasike
kecapa 2 kasike