

## 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