



## Pikantne tortilje

Ukusni meksicki- vatreni rucak mozete napraviti vrlo jednostavno u svojoj kuhinji. Uz kukuruz secerac i crveni pasulj iz konzerve, sveza paprika i Vegeta pikant ce mlevenom telecem mesu dati meksicki smek.

### Sastojci

#### Broj osoba: 4 - 6

- 100 g luka
- 2 kasike ulja
- 350 g mlevene teletine
- 3 kasicice [Vegete pikant](#)
- 1 Paradajz iz limenke  
Podravka (390 g)
- 300 g crvene i zute sveze  
paprike
- 100 g konzerviranog crvenog  
pasulja
- 100 g Kukuruzna secerca Podravka
- 1 kasika naseckanog persuna
- 8 tortilja



Vreme pripreme: 40 min

Energetska vrednost: 334 kcal / 1396 kJ

Zahtevnost:

### Priprema

1. Luk naseckajte sitno i kratko ga proprzite na ulju.
2. Dodajte mleveno meso, 1 kasicicu Vegete pikant i dinstajte dolivajuci vodu oko 15 minuta.
3. Nakon toga dodajte seckani paradajz, papriku iseckanu na kockice i nastavite da dinstate oko 15 minuta.
4. Pred kraj dinstanja umesajte kuvani pasulj, kukuruz secerac, preostalu Vegetu pikant i persun.
5. Tortilje zagrejte u mikrotalasnoj iliobicnoj rerni.

### Posluživanje

Na svaku tortilju stavite 1-2 kasike nadeva, preklopite ih i poslužite.

### Savet

Hladne tortilje mozete napuniti pa ih staviti u rernu zagrejanu na 130°C 3-5 minuta.

### Moja biljeska

