DOMAČE TORTILJE

**Sestavine:**

Testo:

250 g moke

150 ml vroče vode

sol

Nadev:

piščančje meso

različna zelenjava (čebula, paprika, paradižnik, bučka, korenje, …)

sol, poper

**Postopek:**

Moko daj v posodo in jo prelij z vročo vodo. Dodaj malo soli in dobro pregneti , da dobiš gladko testo. Razdeli ga v 8 kroglic in vsako čisto na tanko razvaljaj. V ponev daj olje in ga segrej. Nato na segreto olje daj testo in ga popeci z obeh strani.

Nadev pripraviš tako, da narežeš piščančje meso na kocke in ga popečeš na čebuli. Nato dodaš različno zelenjavo, ki si jo narezal na drobne koščke, sol in poper ter vse skupaj premešaš in kuhaš, dokler se zelenjava na zmehča.

Na pečeno testo daj nadev in zavij, kot palačinko ter postavi v pekač, ki si ga prej namazal z maslom. Po vrhu (po želji) naribaj sir in pekač postavi v pečico, ogreto na 170°C za 10 min. Jed je pripravljena.

Zraven lahko postrežeš tudi kakšno solato.

Dober tek!