

# Mehiške tortilje z mletim mesom in zelenjavo

## Potrebne sestavine:

- tortilje
- rdeča/zelena paprika
- pločevinka koruze
- rdeči fižol
- manjši košček sira
  
- omaka z mletim mesom (od včeraj):
  - 1 deciliter vode
  - 1 čebula
  - korenje
  - paradižnik v tubi
  - lovorjev list
  - 500 gramov mletega mešanega mesa
  - olivno olje
  - sol, poper, posušen origano, bazilika, poper, mleta rdeča paprika



Iz hladilnika vzamemo omako iz mletega mesa, ki nam je ostala od včeraj in jo pogrejemo ali jo pripravimo od začetka. V omako dodamo nekaj koruze in rdeči fižol. Če je omaka pregosta, ji lahko dodamo malo vode. Ko omaka zavre, jo odstavimo.

Papriko narežemo na trakce. Po želji lahko dodamo še kakšno drugo zelenjavo (solato, svež paradižnik, avokado, mlada špinača,...).



Stvari za tortilje so vse pripravljene, sedaj jih moramo samo zložiti skupaj. Preden jih začnemo sestavljati si pripravimo pekač, damo vanj peki papir in vključimo pečico na 200 stopinj. Tortiljo naprej damo za 10 sekund v mikrovalovno pečico, da postane še mehkejša.

Nato na tortiljo na sredino dodamo približno tri žlice nadeva z mesom in zelenjavo ter na vrh naribamo malo sira. Nato tortilje zložimo skupaj. Najprej zavijamo spodnji rob, nato levo stran, nato še desno (ali obratno, najprej desno in nato levo). Ko je tortilja zavita, zapičimo v njo še zobotrebec, da se nam ne odpre.



Nato jih zlagamo eno zraven druge v pekač. Na koncu po tortiljah naribamo še malo sira. Damo v pečico za približno 10 minut, toliko da se sir stopi. Zraven si lahko skuhamo juho in naredimo solato.



Dober tek!

