

Tortilje s povrćem

Autor Agro Servis
Nedjelja, 17 August 2014 18:42



Meksička je kuhinja toliko raznovrsna da svakako spada među najzdravije kuhinje u svijetu. Sve vrste mesa, riba, plodovi mora, razno povrće - uvijek su obavezan prilog. Evo jedan lagan recept u ovim toplim danima da se osvježite i osjetite miris Meksika u svome domu.

Pripremila: *Aida Omerašević*

Sastojci:

1. 4 mrkve
2. 4 koktel paradajza
3. 8 kašika mladog sira
4. 2 kašičice hrena
5. 2 kašike nemasnog jogurta
6. struk bosiljka
7. 8 kriški dimljenih pilećih prsa
8. 4 tortilje
9. biber, so

Priprema:

Mrkvu izrendajte, paradjz očistite od sjemenki i isjecite na četvrtine. Sir pomiješajte s jogurtom i hrenom. Isjecite sitno bosiljak. Piletinu izrežite na trake, zatim filujte kremom od sira, preko

Tortilje s povrćem

Autor Agro Servis

Nedjelja, 17 August 2014 18:42

rasporedite povrće i pospite bosiljkom. Dodajte meso i čvrsto urolajte u tortilje.



Ostavite da se peče do 30 minuta. Poslužite vašim prijateljima i sebi uz bijelo vino. Uživajte!

[Izvor fotografije](#)