


Tortilje od tikvica

 NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ PORCIJA
4 osobe

Sastojci

15 ml + 15 ml K Plus maslinovog ulja
3 tikvice
400 g pilećih prsa
1 žličica dimljene paprike
½ žličice origana
1 ljubičasti luk
1 mladi luk
2 češnja češnjaka
1 crvena paprika
1 konzerva K Plus crvenog graha
1 konzerva K Plus kukuruza šećerca
200 g K Plus pasirane rajčice
2 K Plus kisela vrhnja
Sol
Papar
chilli po želji

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Piletinu narežite na kockice, posolite i pospite paprom, dimljenom paprikom, origanom i chillijem po želji. Pecite na 15 ml maslinovog ulja, na srednjoj vatri 10 minuta, dok nije dobila lijepu boju. Dodajte nasjeckani luk i papriku narezanu na kockice i dinstajte 5 minuta. Dodajte pasiranu rajčicu, sitno sjeckani češnjak te isprani grah i kukuruz. Kuhajte još 10 minuta pa provjerite nedostaje li soli i papra. Ostavite da se smjesa malo rashladi.

Tikvice narežite mandolinom ili guljačem za krumpir. Posolite i ostavite 15 minuta da puste višak tekućine. Nakon 15 minuta prebrišite ih krpom ili kuhinjskim ručnikom.

Spojite 6 trakica tikvice u jednu 'tortilju' pa stavite dvije pune žlice nadjeva. Čvrsto zarolajte i slažite u posudu koju ste premazali s 15 ml maslinovog ulja tako da je šav okrenut prema dolje. Složene 'tortilje' premažite kiselim vrhnjem i pecite u pećnici zagrijanoj na 200°C 30 minuta.