


# 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.