

BRZA TORTILJA SA ZLATIBORAC KRALJEVSKOM SALAMOM



SASTOJCI ZA 2-4 OSOBE:

Pakovanje tortilja (8 komada tortilja)

1 glavica crvenog luka

200 g kisele pavlake

250 g crvenog pasulja iz konzerve

250 g kukuruza šećerca iz konzerve

1 svež krastavac

1 crvena šilja paprika

150-200 g Zlatiborac kraljevske salame

1 glavica zelene salate

150 g čeri paradajza

Prstohvat soli

Način pripreme:

1. Salatu oprati, list po list, hladnom vodom. Listove iscepkati na sitnije komade. Krastavac dobro oprati pa ga zajedno sa korom iseći na tanke trake. Oljuštiti luk i iseći ga na tanke listove. Čeri paradajz oprati i njega iseći na sitnije komade. Papriku iseći na tanke trake. Tako pripremljene namirnice sjediniti u posudi. Dodati povrću kukuruz i pasulj, sve posoliti i promešati.
2. Na suvom i dobro zagrejanom tiganju ispeći tortilje sa obe strane. Peći ih svega po nekoliko sekundi, tj. dok ne počnu da dobijaju lepu zlatno braon boju.
3. Svaku tortilju premazati sa po jednom nepunom kašikom kisele pavlake. Preko pavlake

rasporediti malo povrća a zatim i listiće Zlatiborac kraljevske salame. Nakon toga urolati tortilju i preseći nožem na polovine.