

Puretina kvazimexicana :)

Za dane kad ručak opasno uklizava u termin večere, a u hladnjaku imate povrća u tragovima.



Sastojci:

- 1 glavica luka
- 1/2 zelene paprike
- 1-2 žlice maslinovog ulja
- malo ružmarina
- 500 g mljevene puretine
- 200 g kuhanog crvenog graha (ovdje konzerviranog)
- 5-6 žlica sjeckane rajčice
- soli prema potrebi
- ljuta papričica
- 2 režnja češnjaka
- 100 g kuhanog mladog kukuruza (ovdje konzerviranog)
- 1/2 avokada
- malo limunovog soka za avokado
- ribani sir (ovdje istarski kravlji)
- 6-8 gotovih kukuruznih tortilja

Priprema:

1.

Očistite i nasjeckajte luk i papriku na trakice. Propržite ih, uz miješanje, na zagrijanom maslinovom ulju s ružmarinom.

2.

Dodajte mljevenu puretinu te, uz povremeno miješanje, pirjajte dok višak tekućine ne ispari.

3.

U meso umiješajte grah, uz miješanje kratko propržite te dodajte sjeckanu rajčicu, sol i sjeckanu ljutu papričicu. Količinu papričice prilagodite svojoj sklonosti pikantnome. :)

4.

Dok se smjesa pirja (povremeno promiješajte), u običnoj ili mikrovalnoj pećnici zagrijte tortilje. Očistite i nasjeckajte češnjak. Ako imate avokado (ja prvi put nisam imala), ogulite ga, nasjeckajte na kockice i nakapajte limunovim sokom. Ako želite, naribajte malo sira, a vremena je dovoljno i za napraviti kakvu salaticu - u mom slučaju zelenu.

5.

Kad je ispario višak tekućine, smjesi dodajte nasjeckan češnjak i kuhani kukuruz. Uz miješanje propržite još 2-3 minute.

6.

Nadjenite tortilje sa po cca 4 žlice smjese, na to dodajte kockice avokada i pospite ribanim sirom po želji. Nadjevene tortilje preklopite kao na fotografiji ili smotajte kao palačinke.

Napomene: Poslužite uz salatu po želji. Recept je napisan 13.10.2008. S vremenom sam smanjila količinu kuhanog kukuruza (nekad ga ni ne stavim), a često dodam i malo ribane tikvice, više paprike (rog ako imam), na kockice narezana pileća prsa umjesto mljevene puretine... ovisi što zateknem u hladnjaku. ;)