



JERNEJ KITCHEN

TORTILJE Z MLETIM MESOM (ENCHILADAS)

Tortilje z mletim mesom oziroma Enchiladas so odlična mehiška jed pripravljena v pečici. Sočne tortilje, z bogato omako in zapečnim sirom, njam.

ZA	5	POLNJENIH TORTILJ
PRIPRAVA:	15	MINUT
KUHANJE:	25	MINUT
PEČENJE:	30	MINUT
ČAS SKUPAJ:	70	MINUT

NADEV Z MLETIM MESOM

1/2 čebule

2 stroka česna

2 žlici olivnega olja

1/4 čilija

začimbe: 1/2 žličke mlete kumine, 1 žlička paprike v prahu, 1/2 žličke origana, 1/2 žličke koriandra, 1/2 žličke česna v prahu

300 g mlete govedine

1 čajna žlička paradižnikovega koncentrata

1 žlica gladke bele moke

240 ml jušne osnove ali vode

100 g pasiranih paradižnikov "mezge"

1 vložena jalapeño paprika

1 lovorov list

4 vejice koriandra

50 g vložene koruze

140 g vložnega rdečega fižola

NADEV Z MLETIM MESOM

Najprej pripravimo nadev z mletim mesom. Čebulo in česen olupimo ter seseklamo. Čili drobno seseklamo. Ponev z olivnim oljem pristavimo na zmeren ogenj, dodamo zelenjavo in pražimo 2 minuti med rednim mešanjem. Nato dodamo začimbe (kumina, paprika, origano, koriander, česen). Kuhamo še 3 minute, občasno premešamo. Ogenj povečamo in dodamo mleto govedino. Pražimo 5 minut, nato dodamo paradižnikov koncentrat in ga na hitro prepražimo. Ogenj zmanjšamo in dodamo še gladko belo moko. Pražimo še 2 - 3 minute pri zmernem ognju. Zalijemo z jušno osnovo in pasiranimi paradižniki (mezgo). Premešamo in dodamo seseklano jalapeño papriko in lovorov list. Kuhamo 10 minut. H goveji mešanici dodamo sesekljan koriander, odcejeno koruzo in fižol. Premešamo in odstavimo z ognja, lovorov list zavržemo.

NASVET

[V kolikor ne najdemo koriandra, ga lahko zamenjamo s peteršiljem.](#)

OMAKA ZA TORTILJE

Pripravimo omako za enchiladas. V skledi premešamo pasiran paradižnik (mezgo), kumino, koriander, origano in olivno olje. Solimo in popramo po okusu.

TORTILJE NAPOLNIMO

Med pet tortilij razdelimo nadev. Po vrhu posujemo nastrgan sir Edamec (polovico sira prihranimo za kasneje) in tesno zavijemo. Pekač premažemo s polovico pripravljene paradižnikove salse in vanj tesno zložimo napolnjene tortilje, tako da je zaprta stran obrnjena navzdol. Po tortiljah z žlico

OMAKA ZA TORTILJE

140 g pasiranega paradižnika
"mezge"

začimbe: 1/4 žličke kumine, 1/4
žličke koriandra, 1/4 žličke origana

2 žlici olivnega olja

TORTILJE

5 večjih pšeničnih tortilj

200 g sira Edamec

TOOLS AND EQUIPEMENT

kuhinjski nož

rezalna deska

ponev

skleda

globok pekač (približno 20 cm x
25 cm)

alufolija

večji pekač

enakomerno razporedimo preostalo paradižnikovo salso. Po vrhu posujemo še preostalo polovico naribanega sira.

PEČENJE

Globok pekač (približno 20 cm x 25 cm) s tortiljami prestavimo na večji pekač, da preprečimo morebitno uhajanje omake po pečici. Pokrijemo z alufolijo in postavimo v predhodno segreti pečico na srednjo rešetko. Pečemo 20 minut pri 180 °C. Nato alufolijo odkrijemo in prestavimo pekač na zgornjo rešetko. Nastavitev pečice spremenimo na mali žar in povečamo temperaturo na 200 °C. Pečemo še 10 minut, redno pogledamo, da se polnjene tortilje ne zažgejo.

POSTREŽEMO

Pečene enchiladas z mletim mesom vzamemo iz pečice in pustimo 5 minut, nato postrežemo. Poljubno postrežemo z domačo salso, sezonsko solato in žlico kisle smetane.