



JERNEJ KITCHEN

ZLOŽENKA S TORTILJAMI IN MLETIM MESOM

Zloženska s tortiljami in mletim mesom ali mehiška lasanja je čudovito kosilo, ki navduši s plastmi mesne omake, tortilij in sirom.

ZA	6	OSEB
PRIPRAVA:	15	MINUT
KUHANJE:	20	MINUT
PEČENJE:	20	MINUT
ČAS SKUPAJ:	55	MINUT

ZLOŽENKA S TORTILJAMI

- 2 žlici olivnega olja
- 1 večja čebula
- 1 večja rdeča paprika
- 500 g mletega mesa
- 2 stroka česna
- 2 žlici Fajita mešanica začimb
- 400 g vložnih seseklanih pelatov
- 80 g pasiranih paradižnikov iz pločevinke ("mezga")
- 80 ml vode ali jušne osnove
- 80 g koruze (iz pločevinke)
- 100 g rdečega fižola (iz pločevinke)
- 1 žlička vložene jalapenos paprike (poljubno)
- 6 večjih tortilj
- 250 g Scamorza sira
- 60 g kisle smetane
- koriander, za servirati
- kisla smetana, za servirati

PRIPRAVIMO OMAKO

V ognjevarno (litoželezno) ponev velikosti 20 cm damo olivno olje in seseklano čebulo ter seseklano papriko. Pražimo 5 minut pri šibkem ognju, nato dodamo meso in ogenj povečamo in pražimo še 5 minut. Dodamo sesekljan česen, mešanico začimb, sesekljane pelate, pasirane paradižnike in vodo ali jušno osnovo, koruzo, fižol in poljubno še sesekljane jalapeno paprike. Začinimo s soljo in poprom in kuhamo na zmernem ognju še 10 minut.

PEČICA

Rešetko damo na sredino pečice in jo segrejemo na 200 °C.

ZLOŽENKA

Tri žlice omake pustimo v ponvi, preostalo omako prestavimo na večji krožnik. Na omako v ponvi damo tortiljo. Po tortilji razporedimo štiri žlice omake in dve žlici scamorza sira. Približno 80g sira prihranimo za konec. Postopek ponavljamo dokler nam ne zmanjka sestavin. Zadnja plast naj bo tortilja. Čez njo namažemo kislo smetano in posujemo s preostankom sira.

PEČENJE IN POSTREŽEMO

Postavimo v pečico, kjer pečemo 20 minut pri 200 °C. Pečeno zloženko poljubno posujemo s sesekljanim koriandrom. Razrežemo na šest delov in postrežemo. Poljubno serviramo z žličko kisle smetane, [guacamole](#) ali s [svežo paradižnikovo salso](#).

TOOLS AND EQUIPEMENT

