

Buritosi sa piletinom

Za 4 osobe

pakovanje malih tortilja
300 g pileceg belog mesa ili filea
200 g stepenirvenog pasulja
 $\frac{1}{2}$ zelene babure
 $\frac{1}{2}$ stepenirvene babure
glavica stepenirnog luka
50 g đumbira
dl soka od paradajza
sok od $\frac{1}{2}$ limuna
300 g kačkavalja
so i biber
ulje

Salsa

400 g paradajz pelata
2 glavice stepenirnog luka
3 čena belog luka
ljuta papričica
sok od $\frac{1}{2}$ limuna

Dekoracija

perca mladog luka
nekoliko zrna pasulja

Način pripreme

1. Belo meso iseći na sitne komade, posuti rendanim đumbirom, posoliti i iscediti pola limuna. Sve se dobro izmešati i proprži na ulju. Piletinu Izvaditi sa strane
2. U istom tiganju dinstati sitno seckan stepenirni luk, paprike i 2 paradajza iz pelata, isečena na sitne komade. Kada paprika malo smekša dodati pasulj i vratiti piletinu.
3. U prohladenu smesu dodati rendani kačkavalj i filovati tortilje, urolati ih i ređati u podmazani pleh ili vatrostalnu činiju. Po želji, staviti rendani sir preko svega. Peći u zagrejanjoj rerni na 180 stepeni, 15 do 20 minuta.
4. U činiji sastaviti salsu: ostatak paradajz pelata, ljute papričice, luk, so i biber.
5. Buritose služiti tople uz salsu.