

# 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.