

Kesadilje

16 tortilja
200 g pilećeg filea
450 g meksičke mešavine povrća
50 g slanine
250 g sira
so i biber
 $\frac{1}{2}$ kašičice čili paprike u prahu

Dekoracija

1 veza mladog luka

Način pripreme

1. U tiganju propržiti sitno sečenu slaninu, izvaditi je, a zatim u istoj posudi ispeći pileći file. Ostaviti piletinu sa strane, pa propržiti i meksičku mešavinu povrća. Piletinu iseći na rezanca.
2. U drugom tiganju zagrejati tortilje. Tortilju filovati piletinom, slaninom, povrćem i rendanim sirom, pa prekriti sa drugom tortiljom. Peći na tiganju 30 sekundi sa jedne i isto toliko sa druge strane, dok se sir ne istopi. Postupak ponoviti sa preostalim tortiljama.
3. Seći tortilje na trouglove, servirati toplo.