

Naćosi

Za 3 osobe

paket tortilja (10 kom)
1 glavica crnog luka
1 parika
2 čena belog luka
400 g paradajz pelata
400 g crvenog pasulja
 $\frac{1}{2}$ kašičice tucane ljute paprike
 $\frac{1}{2}$ kašičice čili praha
 $\frac{1}{4}$ kašičice šećera
 $\frac{1}{2}$ kašičice kima
200 g punomasnog sira
2 kašike ulja
so i biber

Način pripreme

1. U dubokom tiganju, na srednje jakoj vatri, na ulju propržiti crni luk, beli luk i papriku. Posoliti i dinstati svega 2-3 minuta, mešajući. Zatim dodati paradajz pelat i preostale začine. Dinstati dok veći deo tečnosti ne ispari, oko 10 minuta. Dodati crveni pasulj pa dinstati još svega 2-3 minuta, gnječeći pasulj viljuškom.
2. Jednu tortilju sačuvati celu, a ostale iseći na trouglove. Peći ih u zagrejanoj rerni dok ne postanu hrskave.
3. U posudu za pečenje staviti jednu celu tortilju pa na nju sipati dobijenu smesu. Po obdu poslagati komadiće tortilja isečene na trouglove. Sve to posuti sirom i eventualno sa još malo čili praha.
4. Peći u rerni zagrejanoj na 200 stepeni sve dok se sir ne istopi (15-20 minuta). Ukrasiti svežim origanom.