

Takosi

Za 4 odobe

2 pakovanja tortilja (16 kom)
ulje za prženje

Fil

800 g junećeg mlevenog mesa
1 glavica crnog luka
3 čena belog luka
1 konzerva crvenog pasulja (400 g)
so i biber
 $\frac{1}{2}$ kašičice kima

Prilog

400 g mocarele
crveni kupus
1 paprika
1 krastavac
1 veza mladog luka

Salsa

1 glavica crnog luka
400 g paradajz pelata
1 ljuta papričica
1 čen belog luka
so i biber
 $\frac{1}{4}$ kašičice šećera

Način pripreme

1. Na malo ulja propržiti sitno seckani crni luk. Posoliti ga. Dodati mleveno meso, pa nastaviti sa dinstanjem sve dok višak tečnosti ne ispari, a meso poprimi miris prženog. Dodati zatim zgnječene čenove belog luka pa sve začiniti solju, biberom i kimom. Pred sam kraj dinstanja dodati pasulj iz konzerve, prethodno ispran pod mlazom vode. Gotov fil ostaviti sa strane.
2. Oko svake dve žice u pećnici okačiti tortilju pa ih ispeći na 200 stepeni.
3. Iseckati povrće za prilog, a sir narendati te ih servirati u odvojene činijice.
4. U blenderu sastaviti usitnjeno povrće i začine za salsu te ih samleti svega par puta da bi se zadržali komadići povrća.
5. Pripremljene tortilje puniti filom, pa prilozima po želji te sve začiniti

salsom.