

## **Enchiladas sa curetinom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **6 kom**tortilja
- **400 g**curece belo meso
- **1 glavicacrnog luka**
- **1 pakovanje**povrca Mexicana mix
- **2 kašike**ajvara
- **2 kašike**kecapa
- **1 dl**soka od paradajza

#### **Preliv:**

- **200 g**kackavalj
- **2 jajeta**
- **1 kašik**kakajmaka

### **Priprema**

Popržiti crni luk na ulju pa dodati curece meso iseckano na kockice. Kratko pržiti i dodati mexicana mix povrce. Sipati kecap ajvar i sok od paradajza i zaciniti sa navedenim zacinima. Poklopiti i dinstati dok povrce ne omekša. Nauljiti vatrrostalnu ciniju ili djuvecar tepsiјu. Na tortilju stavljati oko 3 kašike nadeva i malo kackavalja rendanog urolati i reati u pleh.

Tako uraditi sa svih 6 tortilja.

Umutii jaja sa mlekom i kajmakom pa preliti tortilje. I posuti rendanim kackavaljem i sa malo peršuna.

Peci oko 20tak minuta na 200C.

Dekorisati mexicana prelivom.

### **Savet**

Služiti toplo uz dodatak pavlake i salate po želji.