

Zutaten für 8 kleine Tortillas (für 2-3 Personen):

8 kleine Weizentortillas (16 cm Durchmesser)
500 g Hühnerbrust
1 Zwiebel
2 Paprika, rot und gelb
1 Zucchini
3 EL Mais
2 TL Knoblauchpaste oder 2 Knoblauchzehen
150 ml Sahne
1-2 TL Paprikapulver
Salz, Pfeffer
ca. 300 g geriebenen Käse (z.B. Mischung aus Emmentaler und Mozzarella)



Zubereitung:

- 1) Schneidet das Fleisch und das Gemüse in Würfel.
- 2) In einer großen Pfanne erhitzt ihr etwas Sonnenblumenöl und schwitzt die Zwiebelwürfel an. Fügt das Fleisch hinzu, bratet es kurz mit an und fügt das Gemüse hinzu.
- 3) Gebt einen Deckel auf die Pfanne, reduziert die Hitze auf Stufe 5 von 9 und dünstet alles zusammen ca. 10 min, bis sowohl das Fleisch als auch das Gemüse durch ist.
- 4) Rührt die Knoblauchpaste und den Mais ein. Fügt die Sahne hinzu und würzt alles mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer. Köchelt die Zutaten ohne Deckel und bei mittlerer Hitze weitere 5-8 min, bis die Sahne nicht mehr flüssig, sondern cremig ist und sich mit den anderen Zutaten verbunden hat.
- 5) Befettet eine Auflaufform der Größe: 33 x 20 cm. Befüllt den ersten Fladen mit der Fleisch-Gemüse-Mischung und bestreut alles mit reichlich Käse (siehe Video). Legt die Tortilla in die Form. Damit sie nicht umfällt bzw. aufgeht, stabilisiert ihr sie mit einer Tasse oder einem anderen Gegenstand. Daneben folgen alle weiteren gefüllten Tortillas.
- 6) Nun legt ihr die oberen Enden der Fladen in der Mitte zusammen und steckt sie mit einem Zahnstocher fest. Stellt die Form in den vorgeheizten Backofen und backt sie bei 200 Grad O/U Hitze ca. 20-25 min. Guten Appetit!

PS: Ihr könnt natürlich auch große Tortillafladen verwenden. Damit habt ihr am Ende ca. 4 größere Wraps. Ich habe die kleinen verwendet, weil sie handlicher und damit schöner fürs Auge sind.

Sastojci za 8 malih tortilja (za 2-3 osobe):

8 malih pšeničnih tortilja (16 cm)
500 g pilećih prsa
1 glavica crvenog luka
2 paprike, crvena i žuta
1 fikvica
3 kašike kukuruza
2 kašičice paste od bijelog luka ili 2 čehna bijelog luka
150 ml vrhnja za kuhanje
1-2 kašičice crvene mljevene paprike
so, biber
ca. 300 g naribanog sira (npr. mješavina emmentalera i mozzarelle)



Priprema:

- 1) Meso i povrće izrežite na kockice.
- 2) Zagrijte malo suncokretovog ulja u većoj tavi i prodinstajte luk, koji ste narezali na sitne kockice. Dodajte meso, kratko propržite pa dodajte povrće.
- 3) Stavite poklopac na tavu, smanjite vatru na 5. stepen od 9 i sve zajedno dinstajte oko 10 minuta, dok se meso i povrće ne skuhamu.
- 4) Umiješajte pastu od bijelog luka i kukuruz. Dodajte vrhnje i začinite paprikom, solju i biberom. Krčkajte sastojke bez poklopca i na srednjoj vatri još 5-8 minuta dok vrhnje ne postane kremasto i dok se ne poveže da ostalim sastojcima.
- 5) Pomastite kalup veličine: 33 x 20 cm. Napunite prvu tortilju mješavinom mesa i povrća i obilno pospite sirom (pogledajte video). Stavite tortilju u tepsiju. Kako se nebi prevrnula ili otvorila, stabilizirajte je čašom ili drugim predmetom. Slijede sve ostale punjene tortilje.
- 6) Sad savijte gornje krajeve tortilja i fiksirajte ih u sredini sa čačalicom. Kalup stavite u zagrijanu rernu i pecite na 200 stepeni g/d grijači oko 20-25 minuta. Prijatno!

PS: Po želji možete koristiti i velike tortilje. Tako ćete dobiti 4 umjesto 8. Ja sam koristila male, jer su praktičnije za jesti i ljepše za oko.