

# Sočne tortilje s piščancem in zelenjavo



Sestavine za 8 tortilj:

## NADEV:

- 1 piščančji file (cca. 500-600 g)
- 2 čebuli (cca. 150-170 g)
- 170 g korenja
- 260 g rdeče paprike
- 180 g rumene paprike
- 140 g koruze (t.j. 1 170 g pločevinka koruze)
- 180 g poljubnega sira (jaz uporabim ementalca)
- olje
- sol po okusu
- poper po okusu
- 2 čajni žlički mlete sladke rdeče paprike (lahko tudi pekoče)
- 180 g kisle smetane ali paradižnika v omaki
- po želji in okusu: feferoni, fižol ...
- Na koncu jih lahko posujete z ribanim sirom.



**Pripravo najdete na [https://obliznirste.si/slastna-kosila/socne-tortilje-s-piscancem-in-zelenjavo/?fbclid=IwAR2lf9SPAgTkZpRqbWRX\\_vmX\\_yZzTpioFAScSSezslS-PwyabRrEpROBNZY](https://obliznirste.si/slastna-kosila/socne-tortilje-s-piscancem-in-zelenjavo/?fbclid=IwAR2lf9SPAgTkZpRqbWRX_vmX_yZzTpioFAScSSezslS-PwyabRrEpROBNZY)**