



## Мексикански појадок

Тортиљите се основа на Мексиканската кујна. Одлично би било да ги имате постојано во кујната за да можете многу брзо и лесно да направите јадење. Овде правиме едноставен појадок со матени јајца, колбас и салца.



### Состојки:

- 4 јајца
- 100 милилитри млеко
- Половина главица црвен кромид
- Половина домати
- 1 лимон
- 1 лута пиперка
- 100 грама пикантен колбас
- 4 тортиљи
- Сол и бибер
- Маслиново масло

### Чекор 1

За да ја направиме салсата, го сечкаме зеленчукот.

Ситно исечкајте го црвениот кромид. А потоа и половината домати. На крај исечкајте ја зелената пиперка.

Овде користиме лута пиперка за да го направиме јадењето позачинето. Ако сакате тоа да биде ЕКСТРА луто, оставете го и семето.

Измешајте ги состојките заедно со лимонев сок кој ќе им даде тропски вкус.

### Чекор 2

Исечкајте го пикантниот колбас на крукчиња.

### Чекор 3

Јајцата ставете ги во длабок сад и изматете ги заедно со млеко.

Зачинете ги со сол и бибер и ставете ги во тава за пржење со стопен путер.

Полека пржете ги јајцата на тивок оган и повремено мешајте ги за да добиете влакна од пржените јајца.

Кога јајцата целосно ќе се испржат тргнете ги од огнот. Запомнете, тие продолжуваат да се пржат кога ќе ги тргнете од огнот.



#### Чекор 4

Потпечете ги тортиљите во грил тавата. Тоа ќе им даде свежа боја и ќе ги подгрее пред да ги сервираме.

#### Чекор 5

Време е за сервирање: Ставете ја тортиљата на чинија.

Врз неа во линија ставете малку од јајцата, а потоа и од исечканиот колбас. Замотајте ја тортиљата и на крај ставете малку салса на врвот. Како алтернатива, сервирајте ја тортиљата отворена и распоредете ги различните состојки.

#### Совет

Овде во Мои Рецепти подготвуваме рецепт за домашни тортиљи кој ќе биде готов наскоро, а дотогаш овој мексикански леб можете да го купите во повеќе продавници. Зачинете ја салсата со малку чили сос, или сервирајте дури и рендано сирење или авокадо како прилог.

#### Користени производи:



Тава за пржење



Грил тава



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)