

# Tortilla pszenna z nadzieniem mięsnym i warzywami



## Składniki

2 szklanka - mąka

pszenna

1 łyżeczka - sól

3 łyżka - smalec

3/4 szklanka - woda

## Opis wykonania

Pyszna chrupiąca tortilla z kawałkami mięsa i świeżymi chrupiącymi warzywami.

1. Przesiej mąkę do miski i dodaj sól.
2. Rozpuść smalec w gorącej wodzie.
3. Wodę ze smalcem dodawaj powoli do mąki i mieszaj drewnianą łyżką.
4. Po połączeniu wszystkich składników ulep kulę z ciasta.
5. Ugniataj ciasto aż otrzymasz miękkie w dotyku i gładkie ciasto.
6. Przykryj folią lub ściereczką i odstaw na godzinę.
7. Ciasto podziel na około 15 równych części, uformuj kulki w dłoniach i odstaw na co najmniej 10 minut, ale nie dłużej niż 1.5 godziny.
8. Rozwałkuj ciasto na cieniutkie placki.
9. Placki układaj na rozgrzanej, suchej patelni.
10. Smaż do momentu pojawienia się brązowych pęcherzyków z obu stron.