**ZELENJAVNI CHIMICHANGAS**

*Ta ocvrta jed je značilna mehiška jed, polnjena z različnimi živili. Odlično se ujema z guakamolejem, kislo smetano in nachos sirom.*

**Sestavine *za 8 oseb***

400 g [*tortilj*](http://okusno.je/recepti/ingredients:529)

150 ml [*kisle smetane*](http://okusno.je/recepti/ingredients:66)

250 g [*čedar sira*](http://okusno.je/recepti/ingredients:201)

1 [*čebula*](http://okusno.je/recepti/ingredients:282)

1 strok [*česna*](http://okusno.je/recepti/ingredients:283)

1 [*zelen čili*](http://okusno.je/recepti/ingredients:32)

1 [*jalapeno čili*](http://okusno.je/recepti/ingredients:528)

0,5 [*zelene paprike*](http://okusno.je/recepti/ingredients:153)

200 g [*krompirja*](http://okusno.je/recepti/ingredients:83)

[*olje za cvrenje*](http://okusno.je/recepti/ingredients:146)

*Operemo in osušimo krompir, papriko in čilija. Papriko in krompir zrežemo na manjše kockice, čilija pa na kolobarje. Česen in čebulo sesekljamo, sir naribamo.*

*Segrejemo olje v manjši ponvi in dodamo čebulo, česen, oba čilija ter papriko. Na zmernem ognju pražimo pet minut, dodamo krompir in vse skupaj pražimo toliko časa, dokler se krompir ne zapeče z vseh strani.*

*V drugi ponvi segrejemo olje in vanjo položimo tortilje, ki jih zapečemo z obeh strani. Tortilje položimo na krožnike. Z žlico zajemamo mešanico iz druge ponve in jo polagamo v sredino tortilj, na sredino vsake mešanice pa dodamo še žlico kisle smetane in sira. Zvijemo v žepek ali rolo, da ohranijo obliko, si lahko pomagamo z zobotrebci.*

*Za 30 minut položimo tortilje v hladilnik, nato pa vzamemo globoko ponev, dodamo olje in vanj položimo (kolikor jih pač gre) chimichange (tortilje). Pečemo jih toliko časa, da na obeh straneh pozlatijo, nato pa jih odcedimo v papirnati brisači. Odstranimo zobotrebce in postrežemo.*