

Küpsetatud pardifileest šnitslid kurgisalatiga



Ettevalmistamine

1. Röstige tortiljad kuival pannil mõlemalt poolt ja pange kõrvale.
2. Valage kaussi sibulapealsed, sojakaste, äädikas, tšillikaste, riputage näpuotsaga soola ja segage hoolikalt läbi.
3. Lõigake kurk köögiviljakoorijaga õhukesteks ribadeks, valage sellele valmistatud marinaat ja segage läbi.
4. Valage eelnevalt kuumutatud pannile veidi õli ja lisage pardišnitslid. Küpsetage mõlemalt poolt umbes 5 minutit, pange taldrikule, katke fooliumiga ja laske soojas seista 5 minutit.
5. Pange taldrikule tükeldatud tortilja, küpsetatud šnitslid ja kurgisalat. Head isu!

Täname retsepti eest Oditelesblogas.lt/!
Tagasi retsept nimekirja



KOOSTISAINED

350 g	KITCHEN me Pardifilee traditsioonilist šnitslit
2	Tortiljat
1/2	Rohelist kurki
2	Peotäit hakitud sibulapealseid
1 sl	Sojakastet
1 sl	Valget veiniäädikat
2 sl	Magushaput tšillikastet
Vastavalt maitsele	soola