

Lavašo suktinukai su karštai rūkyta antienos filė ir daržovėmis



Gaminimas

1. Tortiliją ištepkite sūrio užtepėle arba majonezu, dėkite salotų lapus, pjaustytą agurką, papriką bei pjaustytą kumpį.
2. Susukite ir įvyniokite į maisto plevelę.
3. Dėkite į šaldytuvą bent 2-3 val, galima daryti iš vakaro.
4. Tada supjaustykite riekutėmis. Galima susmeigti pagaliukais arba įdėti į keksiukų popierines formeles. Skanaus!



INGREDIENTAI

250 g.	KITCHEN me karštai rūkyta antienos filė
8 vnt.	Tortilijos
Pagal poreikį	Salotų lapai
1 vnt.	Agurkas
1/2 vnt.	Raudona paprika
Pagal poreikį	Šviežio sūrio užtepėle arba majonezas

receptą!
Atgal į receptų sąrašą

Dėkojame [Jelenos maisto blogas](#) už