

NEI PRIDĖSI NEI ATIMSI – TOBULO SKONIO TORTILIJOS SU ANTIENOS FILE



Gaminimas

Gvakamolė: sutriname avokadą su šiek tiek žaliųjų citrinų sulčių, druska ir pipirais; sumaišome su smulkintais pomidorais ir granato sėklomis – pagaminta;

2. Ant aliejumi įkaitintos keptuvės kelias minutes pakepiname per pusę pjaustytus pomidorus ir dosnią saują špinatų; atidedame;
3. Tortiliją įpjauname vertikaliai nuo centro iki ties 18val. kryptimi ir ketvirtadaliais dėliojame ingredientus:
4. Trintas avokadas
5. Tarkuotas sūris
6. Plonai pjaustyta antienos filė
7. Pakepinti pomidorai su špinatais

Viską lankstome prieš laikrodžio rodyklę; gautą trikampį po 3min. kepiname ant tos pačios keptuvės, kur kepė pomidorai ir špinatai, ant vidutinės kaitros;

4. Patiekiamo su pasigaminta gvakamole.

Skanaus!

Už receptą dėkojame BET PIRMIAUSIA MAISTAS
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

250 g	KitchenMe antienos filė su oda
(medium dydis)	Santa Maria tortilijos
pagal poreikį	Špinatai
pagal poreikį	Mini pomidorai
pagal poreikį	Avokadai
1	Granato vaisius
pagal poreikį	Tarkuotas Džiugo sūris
pagal poreikį	Žaliųjų citrinų sultys
pagal poreikį	Druska, pipirai
pagal poreikį	Alyvuogių aliejus