

Tobulai skani vakarienė, kurios net pats sau pavydi.



Gaminimas

1. Antieną kepame taip, kaip mokame geriausiai. Mano skoniui idealiai tinka 11 minučių ant vidutinės kaitros kepama mėsa (didesnę laiko dalį kepant ant odos, kurią prieš kepant būtina šiek tiek įpjauti - iki mėsos) - taip gaunasi iškepusi, bet viduje dar skaniai rausva mėsa;
2. Ruošiame gvakamolę: avokadus sutriname šakute; smulkiai supjaustome pomidorus ir mango vaisių; smulkiai sukvojame kalendras - viską gerai sumaišome kartu su šlakeliu žaliųjų citrinų sulčių bei žiupsneliu druskos;
3. Tortilijas pašildome orkaitėje. Man labiausiai patinkantis būdas - vieną ant kitos sudėtas tortilijas suvynioti į foliją ir 10 min. šildyti iki 150 laipsnių įkaitintoje orkaitėje;
4. Serviruojame ir skanaujame!

SKANAUS

Už receptą dėkojame BET PIRMIAUSIA MAISTAS .
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

6 lakštai	Santa Maria medium tortilijų
2x170 g	Kitchen me antienos filė su prieskoniais
2	Avokadai
1/2	Mango vaisius
dvi dosnios saujos	Mini pomidoriukai
dosni sauja	Kalendra
Šlakelis	žaliųjų citrinų sulčių
pagal skonį	Druska
kepimui	aliejaus
	Graikiškas jogurtas