

## Tortilijos įdarytos su rūkyta antienos file



### Gaminimas

1. ruAntienos file, papriką, marinuotus agurkėlius supjaustykite šiaudeliais, pomidorą - griežinėliais, jelapeną - smulkiais kubeliais.
2. Imkite tortiliją ir ant vienos pusės berkite tarkuotą fermentinį sūrį, užpilkite šiek tiek pomidorų padažo, dėkite antienos file, pasirinktinai daržovių (darykite skirtingas arba miškuokite) bei jelapeno, jei norisi aštrumo ir galiausiai užberkite sūrio.
3. Tuomet perlenkite per pusę ir dėkite į silpnai įkaitintą keptuvę, ant viršaus uždėkite kitą keptuvę kepkite tol, kol gražiai apskrus. Atsargiai apverskite ir apskrudinkite sekančią pusę.

Skanaus ;)

p.s. kaitra turi būti ne didelė, nes kitaip tortilija pradės stipriai skrusti ir nespės sušilti vidus bei išsilydyti sūris.

Už receptą dėkojame Oditėlės blogui.

Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

250 g	Kitchen me karštai rūkyta anties filė
6 vnt.	tortilijos
0,5 vnt.	raudonosios paprikos
200 g	sutarkuoto fermentinio sūrio
1 vnt.	nedidelio pomidoro
keletos	marinuotų agurkėlių
pagal poreikį	marinuoto jelapeno
2 v.š.	pomidorų padažo