

Traškūs taco su antiena ir ananasais



Gaminimas

1. Išimkite antienos filė didkepsnį iš pakuotės ir padėkite odele žemyn, gerai įkaitintoje keptuvėje. Kepkite apie 3 minutes, kol oda taps aukso spalvos, tada apverskite ir kepkite kitą pusę, taip pat 3 minutes, arba iki norimi kepimo lygio.
2. Pomidorus, papriką, valytus svogūnus ir česnakus išvirkite pasūdytame vandenyje, kol pomidorai suminkštės. Išvirus nukoškite ir atvėsinkite.
3. Smulkintas aitriąsias paprikas pakepinkite aliejuje, kol apskrus. Sumaišykite su virtomis daržovėmis ir sutrinkite trintuvu iki vientiso padažo, pagardinkite druska ir pipirais.
4. Mėlynąjį svogūną susmulkinkite, sumaišykite su kapotomis kalendromis, žaliųjų citrinų sultimis, druska ir pipirais.
5. Valyto ananaso skilteles gardinkite druska, pipirais, aliejumi ir kepkite orkaitėje 180 °C 30 min.
6. Į pašildytą „Taco“ paplotėlį sudėkite supjaustytą antieną, pilkite padažą, dėkite marinuotus svogūnus su kalendromis, pjaustytą keptą ananasą, kapotas aitriąsias paprikas ir mėtas.

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su VMG komanda.

[Atgal į receptų sąrašą](#)

INGREDIENTAI

	„Taco“:
300 g	KITCHEN me Antienos filė didkepsnis pipiriniame marinate
1	Šviežias ananasas
20	kalendra ir mėta
1 vnt.	mėlynasis svogūnas
	Taco paplotėliai
	aitrioji paprika
2 vnt.	žaliosios citrinos
	Padažui:
50 ml	aliejus
20 g	aitrioji paprika
2 skiltelės	česnakas
1	svogūnas
2	pomidorai
1	paprika
	druska, pipirai

