

GAIVOS MINI TORTILIJOS SU JAUTIENA



Gaminimas

Mėsą kepame taip, kaip mokame geriausiai, arba taip, kaip nurodyta ant pakuotės. Mes kepėme alyvuogių aliejuje įkaitintoje keptuvėje kiekvieną pusę po 4 minutes, kartu su česnako skiltelėmis; prieš tai mėsą įtriname pipirais ir maldon druska. Iškepęs mėsai, leidžiame jai pailsėti, o tada supjaustome kubeliais.

- Gaminame padažą: 1 ½ avokado, v. š. jogurto, šlakelį citrinų sulčių, druską ir pipirus sutriname trintuvu iki vientisos masės.
- Ruošiamo salsą: susmulkiname pomidorus, agurkus, kalendrą, sumaišome kartu su kukurūzais ir granato sėklomis, gardiname druska, pipirais, čili dribsniais ir sumaišome su žaliųjų citrinų sultimis.
- Keptuvėje pašildome tortilijas.
- Patiekiame: tortiliją ištepame avokado padažu, dedame rukolą, gausiai salsos ir kelis kubelius jautienos steiko – lenkiame per pusę ir ragaujame.

Už receptą dėkojame BET PIRMIAUSIA MAISTAS
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

220 g	Kitchen me black angus jautienos
	Santa marija mini tortilijų
Valgomo šaukšto	graikiškas jogurto
Saujos	vyšinių pomidorų
½	ilgavaisio agurko
2 valgomų šaukštų	konservuotų kukurūzų
2 valgomų šaukštų	granato sėklų
Saujelės	smulkintos kalendros
Saujelės	rukolos
	Druskos, pipirų, čili dribsnių
	Alyvuogių aliejaus
2 skiltelių	česnako
	Žaliųjų citrinų sulčių