

Mini taco dešrainiai su pančeta



Gaminimas

Neturite sombrero? Ak, kaip gaila... Nors ne beda – šis nesusipratimas valgyti *taco* tikrai nesutrukdys.

1. KITCHEN ME šviežias triušienos dešreles apvyniokite pančetos juostelėmis ir apkepkite ant grilio.
2. Į *taco* lavelius sudėkite čederio sūrį, ant jo – karštą dešrelę, toliau dėkite juostelėmis pjaustytą marinuota papriką ir konservuotas pupeles. Papuoškite kalendros lapeliais ir aitriosios paprikos griežinėliais, pagardinkite padažu.

Už receptą dėkojame VMG komandai, virtuvės šefui Pauliui Janušui.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

250 g	Kitchen me triušienos dešrelių
2	pančetos juostelių
2	taco
30 g	lydyto čederio sūrio
40 g	marinuotos paprikos
20 g	konservuotų pupelių
2 g	kalendros
4 g	aitriosios paprikos
60 g	paprikų padažo