

## Takai su plėšyta ančių kulšelių mėsa



### Gaminimas

Prieskoniuojame mėsybę, sudedame į puodą su dangčiu (grandfeu) įkaitiname orkaitę iki 130c ir dedame troškinti iki kol plėšysis

Kol mėsybė troškinasi pasiruošiame mangų salsą:  
Supjaustome mangą, pomidorą ir avokadą kubeliais. (Kas mėgsta gali dėti raudono svogūno)  
Smusmulkiname kalendrą.  
Druska pipirai pagal skonį.  
Šlakelis alyvuogių aliejaus.

Pašildome tortilijas, dedame mėsybę, mangų salsą ir padažą.

Skanaus!

Už receptą dėkojame Ne tik Makaronai.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

500 g	Lapino puota ančių kulšelių mėsos
	Mini tortilijos
	Mangas
	Pomidoras
	Avokadas
	Kalendra
	Druska
	Pipirai
	Alyvuogių aliejus
	Alyvuogių aliejus