



ANTIENOS TACOS SU CHIMICHURRI PADAŽU



Gaminimas

Į blenderį sudedame kalendras, česnako skiltelę, laimo sultis, po truputį pilame alyvuogių aliejų. Dedame pagal skonį druskos ir pipirų.
Į šaltą keptuvę dedame antieną, įpjauta odele į apačią. Kepame ant vidutinės kaitros. Leidžiame išbėgti riebalams. Kepame apie 10 min, verčiame ant kitos pusės dar kelioms minutėms. Galima apkepinus dėti į orkaitę, bet aš šį kartą nedėjau.
Tortiliją pakepiname keptuvėje ant aliejaus, tuomet dedame supjaustytą antieną, chimichurri padažą.

Už receptą ir nuotrauką dėkojame Maistas sielai.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2 vnt.	Antienos file su prieskoniais
mažos	tortilijos
	kalendros šviežios
1 skiltelė	česnako
1-2 a.š.	laimo sultys
	Alyvuogių aliejus
	Druska, pipirai