



Enchilados su antiena



Gaminimas

- Orkaitę įkaitinkite iki 180°C temperatūros (režimas-konvekcija).
- Kepimo indą patepkite aliejumi.
 - Į smulkintuvą sudėkite 3-4 griežinėlius jėlapeno paprikos, pomidorus, svogūną, česnaką, kalendrą, cukrų ir druską, supilkite laimo sultis, sultinį ir viską sutrinkite iki vientisos masės.
 - Paruoštą padažą supilkite į kepimo indą ir kepkite orkaitėje apie 10-15 minučių.
 - Ištraukite iš orkaitės ir leiskite šiek tiek atvėsti.
 - Tuo tarpu susmulkinkite likusius jėlapeno griežinėlius, keptą ir nedideliais gabaliukais supjaustytą antieną, sumaišykite su pusė tarkuoto sūrio, raudonėliu, pupelėmis ir kukurūzais. Viską kartu išmaišykite.
 - Atidėkite pusė kiekio padažo.
 - Ant tortilijų tepkite po 3-4 valg.š. paruošto padažo, ant jų paskirstykite įdarą išilgai centro, susukite ir sudėkite į indą siūle į apačią.
 - Ant paruoštų tortilijų supilkite likusį padažą ir apibarstykite sūriu.
 - Pašaukite į orkaitę ir kepkite apie 20-25 minutes.
 - Patiekite karštas papildomai apšlakstydami grietine, pjaustytais pomidoriukais ir jėlapeno griežinėliais.

Už receptą ir nuotrauką dėkojame Svajojančiam Olandui.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

170 g	keptos antienos filė su prieskoniais
450 g	konservuotų pomidorų (arba šviežių)
200 g	konservuotų pupelių
150 g	konservuotų kukurūzų
8 griežinėlių	jėlapeno paprikos (arba pagal skonį)
1 valg.š.	šviežios kalendros
1 arb.š.	džiovinoto raudonėlio
1	svogūno
1 skiltelė	česnako
125 g	sultinio
2 valg.š.	laimo sulčių
1 arb.š.	cukraus
1-½ arb.š.	druskos
120 g	čederio sūrio
100 g	fermentinio sūrio
3	tortilijų lakštų

	aliejaus
	Patiekimui:
	grietinės (arba jogurto)
	pjaustytų pomidoriukų
	jelapeno griežinėlių