



ŠVELNIOS ANTIENTOS TORTILIJOS PER 15MIN!



Gaminimas

1. Pagal nurodymus ant pakelio, orkaitėje kepame antieną – 180 laipsnių temperatūroje 15min. Kol mėsa kepa pasiruošiame visa kitą:
2. Gvakamolė: susmulkiname avokadus, sutriname juos su druska, pipirais ir šlakeliu žaliųjų citrinų sulčių. Į šią masę įmaišome smulkintus pomidorus bei kivių.
3. Indeliuose paservuojame smulkintas kalendras bei marinuotus svogūnus.
4. Likus 3-5min. iki mėsos kepimo pabaigos, kartu į orkaitę įdedame tortilijas.

VISKAS – dėliojame:

- Pašilusi tortilija
- Gausiai gvakamolės
- Plonai pjaustyta antiena
- Svogūnai
- Kalendra

Už receptą dėkojame BET PIRMIAUSIA MAISTAS.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

340 g	Antienos filė „Žolelių“ didkepsnis KITCHENme
2	sunokę avokadai
2 dideli	pomidorai
4 vid. dydžio	kiviai
pagal poreikį	Marinuoti raudonieji svogūnai
pagal poreikį	Kalendra
pagal poreikį	Santa maria mini tortilijos
pagal poreikį	Druska, pipirai
pagal poreikį	Žaliųjų citrinų sultys