



Tortilijos suktinukai su tzatziki padažu



Gaminimas

1. Pirmiausiai iškepkite antienos file orkaitėje pagal instrukcijas nurodytas ant pakuotės. Iškeptą, susmulkinkite gabalėliais.
2. Kiaulienos šoninę apskrudinkite keptuvėje ir sudėkite ant popierinio rankšluosčio, kad susigertų riebalų perteklius.
3. Padažui: agurką perpjaukite išilgai ir išimkite sėklas, sutarkuokite "burokine" tarka. Į dubenį dėkite agurkus, jogurtą, išspauskite česnako skilteles, suberkite krapus, pagardinkite druska, maltais juodaisiais pipirais ir viską gerai išmaišykite.
4. Tortilijas pašildykite orkaitėje ar mikrobangų krosnelėje ir dėkite visus paruoštus ingredientus pagal savo mėgstamą eiliškumą.

Skanaus ;)

Už receptą dėkojame Oditėlės blogui.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

8 vnt.	nedidelių tortilijų
600 g	Kitchen me antienos filės su prieskoniais
100 g	rūkytos kiaulienos šoninės
100 g	salotų mišinio
	Padažui:
200 g	graikiško arba tiršto natūralaus jogurto
0,5 vnt.	ilgojo agurko
2 skiltelių	česnako
žiupsnelio	pjaustytų šviežių krapų
žiupsnelis	druskos, maltų juodųjų pipirų;