



Tortilijų suktinukai su antiena



Gaminimas

Antieną supjaustome vidutinio dydžio gabaliukais ir pakepiname įkaitintoje keptuvėje kelias minutes. Atidedame į šalį, kol prireiks.

- Tortilijų lakštus ištepame kreminiu sūriu, paskirstome pomidorų pesto, trintą avokadą, pjaustytus saulėje džiovintus pomidorus, keptą antieną.
- Viską susukame ir patiekiamo. Prieš patiekiant galima pakepti grilio keptuvėje, jei tik turit tokią galimybę.
- Skanaus!

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



INGREDIENTAI

170 g	antienos filė su prieskoniais
4-6 valg.š.	kreminio sūrio
2 valg.š.	pomidorų pesto
6	saulėje džiovintų pomidorų
1-2	avokadų
	tortilijų lakštų