Jautienos saslykas paruoštas su taco



Gaminimas

- Jautienos gabalėlius susmulkiname iki kąsnio dydžio, pagardiname druska ir pipirais.
- Įkaitiname keptuvę su šlakeliu aliejaus ir apkepame jautieną ant didelės ugnies, kol gabaliukai gražiai apskrunda, o vidus lieka sultingas (apie 6–8 min priklausomai nuo dydžio).
- Tortilijas trumpai pašildome orkaitėje (susukame į foliją ir šildome 7 minutes 180 laipsnių temperatūroje).
- Ant kiekvienos tortilijos užtepame po du šaukštus humuso.
- Tolygiai paskirstome tarkuotą agurką ir plonai pjaustytus ridikėlius.
- Sudedame karštus jautienos gabalėlius.
- Pabarstome smulkintais svogūnų laiškais.
- Ragaujame sulenkus kaip taco.

Už receptą dėkojame BET PIRMAUSIAMAISTAS.
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

2	Santa Maria tortilijų
4 šaukštų	humuso
1	trumpavaisio agurko (tarkuoto)
3-4	ridikėlių (supjaustytų plonomis riekelėmis)
200 g	Kitchen me jautienos šašlyko gabalėlių - tenderloin (medium kepimo)
saujos	smulkintų svogūnų laiškų
šlakelio	aliejaus kepimui
druskos, pipirų	mėsos paruošimui

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/jautienos-saslykas-paruostas-su-taco.htm?tpl=pdf