

Kesadilija su jautiena ir daržovėmis



Gaminimas

1. Supjaustykite svogūną ir saliero lapkotį nedideliais kubeliais, sudėkite kartu paplėšytą KITCHEN ME šviežią sausai brandintos jautienos maltinį „Mėsainiams“, išmaišykite ir suberkite SANTA MARIA maltą kuminą, SANTA MARIA maltą kalendrą, SANTA MARIA maltą saldžiąją papriką.
2. Visą šitą masę dėkite į keptuvę su pakaitintu alyvuogių aliejumi ir apkepkite. Kai mėsa apkeps, sudėkite smulkintą česnaką. Viską permaišykite, pagardinkite druska bei pipirais ir nukaiskite.
3. Supjaustykite marinuotą, keptą papriką ir sumaišykite su paruoštu faršu. Taip pat suberkite kukurūzus ir išmaišykite.
4. Įberkite konservuotų pupelių ir supjaustytų KIETAVIŠKIŲ kokteilinių pomidoriukų.
5. Raudonąjį svogūną supjaustykite pusšiedžiais ir pamarinuokite marinuotos paprikos marinate.

- Prieskonius galite rinktis pagal savo skonį.
- Kepimui galite naudoti ne tik alyvuogių aliejų, bet ir kitus, kurie jums patinka.
- Salierai turi likti traškūs.
- Česnaką dėkite pabaigoje, kad jo skonyje liktų ir šviežumo.
- Jeigu naudosite šviežią papriką, ją supjaustykite ir sumaišykite su faršu dar prieš kepimą.
- Marinatus nuo konservuotų daržovių galite naudoti kaip marinatą šviežioms daržovėms – svogūnams, agurkams, pomidorams.
- Galite taip pat įdėti ir pievagrybių – pakepintų arba šviežių.

Už receptą ir nuotrauką dėkojame VMG komandai!
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2-3	svogūno ropelių su laiškais
1	saliero lapkočio
1	KITCHEN ME šviežio sausai brandintos jautienos maltinio „Mėsainiams“
1 šaukštelio	SANTA MARIA malto kumino
1 šaukštelio	SANTA MARIA maltos kalendros
1 šaukštelio	SANTA MARIA maltos saldžiosios paprikos
kepti	Alyvuogių aliejaus
2–3 skiltelių	česnako
pagal poreikį	SANTA MARIA akmens druskos
pagal poreikį	SANTA MARIA juodųjų pipirų „Telicherry“
1	marinuotos keptos paprikos
50 g	marinuotos keptos paprikos
50 g	konservuotų arba virtų pupelių
5-6	KIETAVIŠKIŲ kokteilinių pomidoriukų
1	raudonojo svogūno