



MEKSIKIETIŠKA JAUTIENA



Gaminimas

1. Rib Eye iškepame pagal nuorodas ant pakuotės.
2. Naminė gvakamolė: virtuviniu kombainu sutriname avokadus kartu su alyvuogių aliejumi, šlakeliu žaliųjų citrinų sulčių, gardiname druska ir pipirais.
3. Kukurūzų salsa: agurkus, pomidorus ir svogūnus susmulkiname ir sumaišome kartu su pupelėmis ir kukurūzais. Viską gardiname druska ir pipirais ir apšlakstome žaliųjų citrinų sultimis.
4. Į tortiliją dedame gvakamolės, salsos ir jautienos gabalėlius. SKANAUS

Už receptą ir nuotraukas dėkojame BET PIRMIAUSIA MAISTAS.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

220 g	KITCHENme Rib Eye didkepsnis
	SANTA MARIA tortilijos (large)
	Avokadai
	Alyvuogių aliejus
	Žaliųjų citrinų sultys
	Druska, pipirai
	Konservuoti kukurūzai
	Konservuotos juodosios pupelės
	Agurkai
	Pomidorai
	Raudonasis svogūnas