

Takai, sutaupantys kalorijų



INGREDIENTAI

2x150 g.	KITCHEN me sausai brandintos jautienos maltinis Mėsainiams
1 vnt.	Lavašas
1 vnt.	Jauna cukinija
2 v.š.	Pomidorų padažas
Žiupsnis	Smulkiai tarkuotas sūris

Gaminimas

1. Lavašą sukarpykite nedideliais kvadratėliais, juos įspauskite į silikoninę keksiukų formą ir kepkite, kol kraštai šiek tiek parus. Išimkite iš formelių ir kepkite kitą partiją, kol iškeps visi.
2. 1 šaukšte ghee sviesto pakepinkite jautieną, dėkite stambiai tarkuotą cukiniją, pakepinkite kelias minutes, pabarstykite druska, pipirais, sudėkite pomidorų padažą ir išmaišykite.
3. Į lavašo krepšelius dėkite dar šiltą įdarą ir pabarstykite sūriu. Skanaus!



[Atgal į receptų sąrašą](#)

Dėkojame [Lieknos bitės](#) už receptą!