

## Tortilijos įdarytos su rūkyta antienos file



### Gaminimas

1. Antienos file, papriką, marinuosius agurkėlius supjaustykite šiaudeliais, pomidorą - griežinėliais, jėlapeną - smulkiais kubeliais.
2. Imkite tortiliją ir ant vienos pusės berkite tarkuotą fermentinį sūrį, užpilkite šiek tiek pomidorų padažo, dėkite antienos file, pasirinktinai daržovių (darykite skirtingas arba miškuokite) bei jėlapeno, jei norisi aštrumo ir galiausiai užberkite sūrio.
3. Tuomet perlenkite per pusę ir dėkite į silpnai įkaitintą keptuvę, ant viršaus uždėkite kitą keptuvę kepkite tol, kol gražiai apskrus. Atsargiai apverskite ir apskrudinkite sekančią pusę.

Skanaus ;)

p.s. kaitra turi būti ne didelė, nes kitaip tortilija pradės stipriai skrusti ir nespės sušilti vidus bei išsilydyti sūris.

Už receptą dėkojame Oditėlės blogui.

Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

|               |                                       |
|---------------|---------------------------------------|
| 250 g         | Kitchen me karštai rūkyta anties filė |
| 6 vnt.        | tortilijos                            |
| 0,5 vnt.      | raudonosios paprikos                  |
| 200 g         | sutarkuoto fermentinio sūrio          |
| 1 vnt.        | nedidelio pomidoro                    |
| keletos       | marinuotų agurkėlių                   |
| pagal poreikį | marinuoto jėlapeno                    |
| 2 v.š.        | pomidorų padažo                       |