Tortilijų suktinukai su antiena ir traškučiais

Gaminimas

- Antienos didkepsnį iškepame gerai įkaitintoje keptuvėje po 3-5 minutes iš abiejų pusių, kol iškeps iki norimo lygio (pirma kepame odele žemyn). Dedame ant lentelės.
- Tortilijas patepame sweet chili padažu.
- Agurkėlius ir antieną supjaustome plonomis riekelėmis. Sūrį sutarkuojame.
- Ant tortilijų dedame antieną, agurkėlius, traškučius ir apibarstome sūriu. Susukame ir kepame grill arba paprastoje sausoje keptuvėje iki kol sūris išsilydo.

Už receptą dėkojame Minimali virtuvė.
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

300 g	Kitchen me Antienos filė didkepsnio Arizona marinate
2	tortilijų
20 g	pomidorų skonio traškučių
2	marinuotų agurkėlių
pagal skonį	Fermentinio sūrio
pagal poreikį	sweet chili padažo

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/antiena/tortiliju-suktinukai-su-antiena-ir-traskuciais.htm?tpl=pdf