

## 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                                   |