

## Tortilijų užkandis su karšto rūkymo antienos filė



### Gaminimas

- Tortilijas patepkite majonezu.
- Pomidorus perpjaukite per pusę, agurkus supjaustykite šiaudeliais, salotų lapelius pasmulkinkite.
- **Antienos filė** supjaustykite plonomis juostelėmis.
- Ant tortilijų dėkite salotų, daržovių, **antienos**, pasmulkinto feta sūrio, apšlakstykite viską citrinos sultimis, pagardinkite šviežiais grūstais pipirais.
- Tortilijas susukite ir skanaukite.

Už receptą ir nuotraukas dėkojame [Kviečiu į virtuvę!](#)  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

|               |                               |
|---------------|-------------------------------|
| 250 g         | Kitchen me k.r. antienos file |
| 2 vnt.        | pilno grūdo tortilijos        |
| 2 vnt.        | agurkai                       |
| 1 saujelė     | vyšninių pomidorų             |
| 3 v.š.        | majonezo                      |
| 50 g          | feta sūrio                    |
| keli lapeliai | salotų                        |
| šlakelis      | citrinos sulčių               |
| žiupsnelis    | pipirų                        |