

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