

"FAJITA" SU JAUTIENA IR RAUGINTŲ AGURKŲ PADAŽU



Gaminimas

Padažui agurkus sutarkuojame, sudedame majonezą ir smulkintus krapus. Išmaišome.

Jautieną ir paprikas supjaustykite juostelėmis.

Keptuvėje įkaitinkite aliejų ir pakepinkite jautienos juostelės, kol jos gražiai apskrus. Sudėkite smulkintas paprikas ir pakepinkite dar kelias minutes. Beriame prieskonius fajitai ir sumažinus kepimo temperatūrą kepiname dar 2 min.

Tortilijos lakštus pašildome, dedame rukolos lapelius, kepintą jautieną ir paprikas, smulkintus jelepeno pipirus. Ant viršaus uždėdame agurkų padažo ir susukame suktinukus.

Už receptą dėkojame Samčio užrašams.

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

220 g	Kitchen me sausai brandinto jautienos didkepsnio Black angus
2 saujos	rukolos
	Padažas:
4	rauginti agurkėliai
3 v.š.	majonezo arba nat. jogurto
kelios	šakelės krapų