

Gaivūs tortilijų suktinukai su jautienos didkepsniu



Gaminimas

Jautienos didkepsnį nusausiname, keptuvę gerai įkaitiname, įpilame šiek tiek aliejaus ir kepame iš kiekvienos pusės po 5 min, būtina nevartyti. Iškeptą didkepsnį pagardiname druska ir pipirais, dedame į foliją, susukame ir paliekame 10-15 min. Smulkiai supjaustome. Tortilija aptepame padažu, dedame Iceberg salotų lapus, sūrį ir smulkintą jautieną. Agurką supjaustome šiaudeliais, dedame ant tortilijų, beriame kaparėlius ir viską susukame. Susukame į foliją ir dedame bent porai val į šaldytuvą. Prieš patiekiant supjaustome, smeigiame dantu krapštuku ar kitokiu smeigtuku, kad būtų patogiau valgyt.

Skanaus!

Dėkojame [Jelenos maisto blogas](#) už receptą!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

3-4 vnt.	tortilijų (geriausiai rinktis pilno grūdo, tik gaila mūsų parduotuvėse sunku juos rast)
400 g	sausai brandintos jautienos nugarinės ir išpjovos didkepsnio
1 pakelio	plonai pjaustyto sūrio (aš naudoju Jarlsberg)
1 vnt.	Iceberg salotos
1 vnt.	ilgavaisio agurko
pagal poreikį	kaparėlių
žiupsnelis	druskos, pipirų
	padažui:
pagal poreikį	majonezas perpus su bbq padažu
pagal poreikį	dantų krapštukų ar kitokių smeigtukų