

Meksikietiški taco su jautiena



Gaminimas

1. Marinuoti svogūnai šiame patiekale ypač tinka. Juos pasiruošiamo taip: į indą supilame obuolių actą, cukrų, druską ir pipirus. Viską maišome, kol ištirpsta cukrus. Tuomet į gautą marinatą suberiame plonais pusžiedžiais pjaustytą raudoną svogūną ir paliekame pasimarinuoti bent 1 valandą.
2. Sekantis žingsnis - jautienos kepimas. Prieš pradėdant šį žingsnį, labai rekomenduojame perskaityti mūsų įrašą - [Idealus jautienos kepsnys namuose](#), kuriame glaustai paaiškiname pagrindines jautienos kepsnių kepimo taisykles.
3. Prieš kepant mėsą ją reiktų ištraukti iš šaldytuvo bent valandai ar kelioms, kad atšiltų ir po to tolygiai iškeptų. Tuomet labai įkaitiname keptuvę, pilame šlakelį aliejaus ir kepame po 2-3 minutes iš abiejų pusių. Ištraukę iš keptuvės paliekame bent 10 minučių pailsėti ir tik tuomet apibarstome druska, pipirais bei supjaustome plonomis juostelėmis, įstrižai mėsos skaiduloms.
4. Toje pačioje keptuvėje, kurioje kepėme jautieną, po kelias minutes pakaitiname tortilijas, kad sušiltų ir šiek tiek apskrustų/apsviltų.
5. Ant tortilijų tepame šiek tiek mėgstamos salsos ar padažo, išdėliojame plonai pjaustytas jautienos kepsnio juosteles, išdėliojame nusunktus marinuotus svogūnus, plonai pjaustytus ridikėlius. Taip pat užberame šiek tiek smulkintos fetos sūrio, kalendros ir užpurškiame laimo sulčių.
6. Puolame valgyti, kol mexikietiški tacos neatšalo.
Už receptą ir bendradarbiavimą dėkojame Maisto kelionei!

Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

220 g	Kitchen me sausai brandinto jautienos didkepsnio Black angus
4 vnt.	kvietinės tortilijos
1 vnt.	raudonas svogūnas
6 v.š.	obuolių acto
1 v.š.	cukraus
60 g	fetos sūrio
100 g	ridikėlių
pagal poreikį	šviežios kalendros
4 v.š.	mėgstamos salsos ar padažo
1 vnt.	laimas
šiek tiek	druskos ir pipirų
šiek tiek	aliejaus kepimui