

Mėsainiai su tortilija



Gaminimas

Mėsą iškepkite aliejuje su česnaku. Druską ir pipirus užbarstykite tik mėšai iškepus. Trumpam mėšainį susukite į foliją, kad neatšaltų ir išsiskirtų mėsos sultys. Tose pačiose sultyse, kur kepė mėsa, iš abiejų pusių apkepkite tortilijos lakštą. Duonelė taps traški, kvepianti česnaku. Mėsą pagardinkite garstyčių padažu. Gaivumo suteiks traškūs pavasariniai salotų lapeliai, ridikėliai ir pavasario pažiba – apvirti smidrai. Dėkojame už receptą žurnalui TAPATI.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

1 vnt.	„Kitchen Me“ šviežio sausai brandintos jautienos maltinio „Mėsainiams“;
1 vnt.	tortilijos lakšto;
pagal poreikį	Ridikėlių;
pagal poreikį	Garstyčių daigų;
žiupsnelis	Druskos, pipirų, česnako.