

NIEKADA NEPABOSTANTYS TACOS



Gaminimas

pasiruošiame avokado-mango-pomidorų salsa: sutriname avokadus, susmulkiname pomidoriukus, smulkiai supjaustome mango vaisių, susmulkiname kalendras, gardiname druska, pipirais, apšlakstome citrinų sultimis ir viską sumaišome;

2. paruošiame jogurto padažą: graikišką jogurtą sumaišome su druska ir žolelių prieskoniais (petražolės, bazilikas, ar kt.);
3. kol kepsime mėsą, tortilijas šildome orkaitėje: sandariai sudedame į foliją ir šildome 150 laipsnių orkaitėje tol, kol ruošiame mėsą (7-8 min.);
4. ruošiame mėsą: jautienos paslėpsnio didkepsnį kepame taip, kaip nurodyta ant pakuotės, o iškepus supjaustome mažais kubeliais;
5. servuojame: tortilija, jogurto padažas, avokado-mango-pomidorų salsa, mėsa bei fetos trupiniai.

SKANAUS!

Už receptą dėkojame BET PIRMIAUSIA MAISTAS.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

	mini tortilijos
	graikiškas jogurtas
	prinokę avokadai
	mini pomidoriukai
	mango vaisius
	kalendra
	Kitchen me jautienos paslėpsnio didkepsnis
	sūris feta