

Gaminame tortilijas (be glitimo) + sotaus įdaro idėja



Gaminimas

1. Visus ingredientus gerai išminkykite į vientisą tešlą, ši turi nelipti prie rankų.
2. Tešlą suspauskite, įdėkite į maišelį ir palikite subręsti 15 minučių.
3. Iš tešlos suformuokite 4 tortilijos apskritimus (aš kočiojau tešlą padėjusi ant kepimo popieriaus).
4. Kiekvieną apskritimą trumpai apkepkite iš abiejų pusių (po pusę minutės ar minutę). Iškočiotą tortiliją tiesiog dėją į keptuvę su ant viršaus vis dar esančiu kepimo popieriumi ir jau keptuvėje jį nulupdavau.
5. Iškepusias tortilijas, kol susuksite įdarą, laikykite šiltai, ant viršaus uždėjus rankšluostėlį, kad neapdžiūtų. Antienos 200 g (man patinka jau nuo kaulų atskirta ančiukų kulšelių mėsa iš „Lapino puotos“).
6. Mėsą pasmulkinkite ir iškepkite keptuvėje ant šlakelio ghi sviesto, pagardinusios druska, pipirais, jei mėgstate saldžiosiomis paprikomis.
7. Daržoves supjaustykite, dėliokite ant paruoštų tortilijų, ant viršaus dėkite mėsytę ir sūrį, tortiliją susukite ir pašildykite keptuvėje ar griliuje.

Namie patiekalus ruošti raginančios,
Lieknos Bitės

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

280 ml	avižinių miltų
žiupsnelis	druskos
125 ml	šalto vandens
250 g	Lapino puotos anties kulšelių mėsos
saujelė	salotų
1 vnt.	pomidoro
kelių šaukštų	tarkuoto kietojo sūrio