

Tacos su ančių kulšelių mėsa



Gaminimas

Ančių kulšelių mėsa pabarstome druska ir pipirais, kepame keptuvėje. Likus kelioms minutėms iki mėsa iškeps, supilame pupeles kartu su skysčiu, išspaudžiame pusės žaliosios citrinos sulčių ir leidžiame pasitroškinti. Gaminame gvakamolę: avokadus sutraiškome šaukštu ar šakute, įmaišome smulkiai pjaustytus svogūnus, pomidorus, kalendrą, išspaudžiame likusios pusės žaliosios citrinos sulčių (nuolat ragaukite, kad nepadaugintumėte, nes rūgštis neįmanoma panaikinti, nebent įpjaustyti dar vieną avokadą). Tacos laiveliu paruošiamė pagal rekomendacijas ant pakuotės, dažniausiai juos galima pašildyti orkaitėje ar mikrobangų krosnelėje, bet pašildyti būtina, kitaip jie nebus traškūs. Į laivelį įdedame salotos lapą, ančių kulšelių mėsos su pupelėmis, šaukštą gvakamolės.

[Atgal į receptų sąrašą](#)

INGREDIENTAI

340 g	„Lapino puota“ ančių kulšelių mėsos
200 g	virtų mažųjų juodųjų pupelių
6 vnt.	kukurūzų miltų tacos laivelių
keleto	salotos lapų
1	avokado
Ketvirtadalio	mėlynojo svogūno
0,5	pomidoro
1 šakelės	kalendros
1	žaliosios citrinos
pagal skonį	Druskos ir pipirų