

Tacos su sultinga antiena



Gaminimas

1. Puode įkaitiname aliejų ir sudedame antieną, įberame druskos, pipirų. Kepame ant aukštos ugnies iš abiejų pusių apie 8 minutes.
2. Į antieną suberiame griežinėliais pjaustytus porus, smulkintą česnaką, kumpio gabalėlius ir čiobrelio šakeles. Kepiname vis pamaišydami apie 5 minutes. Galiausiai įmaišome pomidorų pastą, actą, supilame pomidorus ir leidžiame užvirti. Sumažiname ugnį, uždengiame puodą ir troškiname 1 valandą 30 minučių.
3. Dviejų šakučių pagalba suplėšome antieną, ir viską gerai išmaišome. Laikome šiltai.
4. Į tortilijas dedame šiltą plėšytą antieną, and viršaus- ridikėlių, salotų, svogūno laiškų. Viską užbaigiame žiupsneliu tarkuoto sūrio.

Už receptą dėkojame <http://www.skaniaisveikai.lt>
[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

2x340 g	Lapino puotos ančių kulšelių mėsos
1	poras
šlakelio	alyvuogių aliejaus
žiupsnelis	jūros druskos
žiupsnelis	juodųjų pipirų
4 skiltelės	česnako
keletos	čiobrelio šakelių
100 g	pancetta kumpio
2 v.š.	pomidorų pastos
1 skardinė	konservuotų pomidorų
1 v.š.	obuolių sidro acto
8	tortilijų
pagal poreikį	ridikėlių
pagal poreikį	šviežių salotų lapų
pagal poreikį	svogūno laiškų
žiupsnelis	parmezano sūrio