



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

Tortilijos su antienos įdaru



Gaminimas

Puikus, šildantis, sotus patiekalas niūriam ir lietingam rudens vakarui. Antieną rinkausi savo bičiulių Lapino puota

Gamyba:

1. **Antienos kulšelių mėsą** sumalame du kartus. Į puodą pilame aliejaus ir jame apkepiname smulkintas daržoves. Tada sudedame antieną ir apkepame. Kai mėsa apkepa tada sudedame konservuotus pomidorus, pupeles ir pomidorų pastą. Beriame prieskonius, gerai išmaišome ir troškiname apie 1val ant silpnos ugnies, karts nuo karto pamaišant. Kai baigsis troškintis įdaras turi būti tirštas, pilnas skonių, lengvai aštrus.
2. Pagamintą įdarą tepame ant tortilijų lakštų, pabarstome tarkuotu kietuoju sūriu ir susukame. Kepame 180 laipsnių karščio orkaitėje apie 15min (*arba keptuvėje ar kontaktiniame grilyje*).

Už receptą ir nuotraukas dėkojame [Aurimėlio virtuvė](#)

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	antienos kulšelių mėsos LAPINO PUOTA
1 vnt.	didelio svogūno
2 vnt.	morkų
2 vnt.	saliero stiebų
1 vnt.	saldžiosios paprikos
2-3 skiltelių	česnako
1 vnt.	čili paprikos
1 skardinės	konservuotų raudonųjų pupelių
2 v.š.	pomidorų pastos
1 indėlio	konservuotų smulkintų pomidorų
žiupsnelis	Druskos, pipirų, raudonėlio, cukraus
kepimui	Aliejaus
	Tortilijų lakštų
	Tarkuoto kietojo sūrio