

Alfo ypatingas kebabas su triušiena



Gaminimas

1. Supjaustykite LAPINO PUOTA šviežios triušienos juosmeninės dalies filė nedideliais gabaliukais. Pabarstykite druska, pipirais. Susmulkinkite česnakus, pabarstykite mėsą. Sudėkite į įkaitintą keptuvę su TERRA CRETA aukščiausios kokybės alyvuogių aliejumi ir iškepkite.
2. Jogurtą sumaišykite su sumulktomis prieskoninėmis žolelėmis, pasūdykite. Įberkite pipirų ir įpilkite šlakelį DANSUKKER auksaspalvio sirupo.
3. Korėjietiškas morkas sumaišykite su marinuotais kopūstais ir plonais šiaudeliais supjaustytais mangais, įpilkite šlakelį aliejaus ir išmaišykite.
4. Raudonąjį svogūną supjaustykite kubeliais, agurką – plonomis riekelėmis. Šiek tiek pamaigykite rankomis, įpilkite ryžių arba obuolių actą, DANSUKKER auksaspalvį sirupą ir pasūdykite. Išmaišykite ir trumpam atidėkite.
5. Tortiliją patepkite padažu, sudėkite keptą triušieną, uždėkite kopūstų salotas, agurkus ir suvyniokite. Dėkite ant įkaitinto grilio pirmiausia siūle į apačią, pakepkite, po to apverskite ir kepkite iš kitos pusės.

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su Alfu Ivanausku ir VMG komanda.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

200 g	LAPINO PUOTA šviežios triušienos juosmeninės dalies filė
2	grūdo tortilijų
3 skiltelių	česnako
2	trumpavaisių agurkų
100 g	korėjietiško morkų
100 g	marinuotų kopūstų
1	mango
1	raudonojo svogūno
30 ml	ryžių acto
20 ml	DANSUKKER auksaspalvio sirupo
Mažo ryšelio	kalendrų
Mažo ryšelio	mėtų
100 ml	graikiško jogurto
žiupsnelio	Druskos
Šviežiai grustų	juodųjų pipirų
TERRA CRETA	alyvuogių aliejaus