

Meksikietiška „Quesadilla“ su triušiena



Gaminimas

1. Paruoškite triušieną - ją supjaustykite mažais gabaliukais, pagardinkite mėgstamais prieskoniais, druska, pipirais.
 2. Paruoškite daržoves - svogūnus ir paprikas supjaustykite nedideliais kubeliais, iš pomidorų išimkite sultingą dalį su sėklytėmis ir taip pat supjaustykite nedideliais kubeliais. Jeigu norite, galite naudoti ir kitas daržoves - morkas, kopūstus, brokolius, kalafiorus, jalapeno pipirą ir kt.
 3. Įkaitinkite keptuvę su lašeliu alyvuogių aliejaus ir dėkite kepti triušieną. Jai iškepus, sudėkite daržoves. Papildomai galite mišinį pagardinti druska, pipirais, jūsų mėgstamais prieskoniais, ar trintu česnaku. Kepkite, kol daržovės suminkštės, o pomidorų sultys išgaruos.
 4. Švarioje keptuvėje įkaitinkite lašelį alyvuogių aliejaus ir apkepkite tortilijas: dėkite tortiliją į keptuvę, jos vieną pusę pakepkite apie 2 min., kol gražiai paruduos, išimkite iš keptuvės (antra pusė tegul lieka nekepta). Dėkite kitą tortiliją, vieną jos pusę apkepkite, apverskite, kad apkeptą kitą pusę, o tuo metu ant viršaus dėkite įdarą - triušienos ir daržovių mišinį (vienodu sluoksniu paskirstykite ant visos tortilijos), o ant viršaus dėkite tarkuotą sūrį. Tada ant įdaro uždėkite pirmąją tortiliją apkepta pusė žemyn. Palaukite, kol sūris išsilydys ir abi tortilijos sulips, o tada apverskite ir apkepkite pirmos tortilijos antrą pusę.
 5. „Quesadilla“ supjaustykite trikampėliais ir patiekite su jūsų mėgstamu padažu. Rekomenduojame pasigaminti jogurto-majonezo padažą.
- Už receptą ir nuotraukas dėkojame Šefo receptams!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

250 g	Lapino puotos triušienos mėsos troškinti, kepti
4 vnt.	tortilijos lakštai
1 v.š.	alyvuogių aliejaus
60 g	tarkuotas sūris
1 vnt.	paprika
1 vnt.	vidutinis svogūnas
2 vnt.	pomidorai
pagal skonį	kitos daržovės
pagal skonį	įvairūs prieskoniai (druska, pipirai, raudonėlis, bazilikas, česnakas)
pagal skonį	Jogurto-majonezo padažas