

Skanesnis nei kebabinėje – sultingas, naminis kebabas



Gaminimas

1. LAPINO PUOTA triušienos juosmeninės dalies filė supjaustykite gabaliukais.
2. Į indelį įpilkite alyvuogių aliejaus, dėkite sultinio kubelį su petražolėmis ir išmaišykite. Į šį mišinį dėkite triušieną. Galite palaikyti ir pamarinuoti ilgiau arba gaminti iškart. Įtarkuokite česnako. Įberkite rūkytos paprikos, viską išmaišykite.
3. Į indą dėkite supjaustytas salotas, morkas, pusžiedžiais pjaustytą svogūną. Įtarkuokite citrinos žievelės. Įberkite akmens druskos, juodųjų pipirų „Tellicherry“, įspauskite citrinos sulčių, apšlakstykite alyvuogių aliejumi. Ir lengvai išmasažuokite rankomis, kad daržoves išskirtų savo sultis.
4. Supjaustykite agurką pailgomis juostelėmis ir dėkite į salotas, viską išmaišykite.
5. Į indelį dėkite smulkiai supjaustytą avokadą, jį lengvai patrinkite. Įpilkite alyvuogių aliejaus. Berkite juodųjų pipirų ir druskos. Supjaustykite pomidorus.
6. Į keptuvę įpilkite alyvuogių aliejaus ir apkepinkite triušienos gabaliukus ant didesnės kaitros.
7. Ant lentelės dėkite kepimo popieriaus lakštą, tada tortiliją, aptepkite majoneziniu padažu „Hamburger“, dėkite triušieną, avokadą, pomidorus, pupeles, salotas. Tortiliją susukite. Tada ją susukite į kepimo popierių.
8. Dėkite susuktus kebabus į sausą, įkaitusią keptuvę ir apkepkite iš abiejų pusių. Kepti galite ir sumuštinėse keptuvėse arba elektriniame grilyje. Svarbu neperkepti, kad kebabo vidus sušiltų, bet neperkaistų.

ALFO PATARIMAI:

- Kebabui ingredientus galite derinti pagal savo skonį.
- Jei mėgstate aščiau, galite įdėti aitriųjų paprikų ar naudoti aštresnį padažą.

Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

	Tortilijų
200 g	LAPINO PUOTA triušienos juosmeninės dalies filė
1/2	sultinio kubelio su petražolėmis
	Alyvuogių aliejaus
	Rūkytos paprikos miltelių
1 skiltelė	česnako
1	Iceberg salotos
1	morkos
1	mėlynojo svogūno
1/2	citrinos žievelės
1/2	citrinos sulčių
1	agurko
1	avokado
1 saujos	vyšnių pomidoriukų
1 saujos	konservuotų pupelių
	Majonezinio padažo Hamburger
	Akmens druskos
	Juodųjų pipirų Tellicherry

