LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

Takai su marinuotomis daržovėmis ir meksikiečių močiutės pomidorų padažu

Gaminimas

1. Sūdytame vandenyje išvirkite 3 pomidorus, papriką ir svogūną apie 10 min.
2. Smulkintą aitriąją papriką ir 3 česnako skilteles kepkite keptuvėje apie 2–3 min. Sudėkite kartu su virtomis daržovėmis, actu, marinuotomis aitriosiomis paprikomis, pasūdykite ir sutrinkite iki vientisos padažo masės.
3. Mėlynąjį svogūną susmulkinkite ir ½ jo sumaišykite su 3 šaukštais acto, ekologišku cukrumi „Panevėžio Plius“ ir druska.
4. Sumaišykite smulkintus ir patrintus avokadus, smulkintą česnaką, smulkiais kubeliais pjaustytus pomidorus, aitriųjų paprikų dribsnius, ½ smulkinto mėlynojo svogūno ir ½ citrinos sulčių.
5. LAPINO PUOTA triušienos mėsą gardinkite druska, aitriųjų paprikų dribsniais, čili pipirų skonio rapsų aliejumi ir kepkite įkaitintoje keptuvėje apie 3–5 min. iš abiejų pusių.
6. Karštoje keptuvėje pašildykite tortilijų paplotėlius, iš abiejų pusių po 10–15 sek.
7. Ant tortilijų dėkite padažo, avokadų ir pomidorų salsos, keptos triušienos, natūralios ekologiškos grietinės, marinuotų svogūnų ir papuoškite kalendrų lapeliais.

INGREDIENTAI

4	pomidorų
1	paprikos
1	svogūno
1	aitriosios paprikos
4–5 skiltelių	česnako
5 šaukštų	acto
5-6	aitriųjų marinuotų paprikų
1	mėlynojo svogūno
3 šaukštų	ekologiško cukraus Panevėžio Plius
1	avokado
1	citrinos
250 g	LAPINO PUOTA šviežios triušienos mėsos
100 ml	čili pipirų skonio rapsų aliejaus
5-6	tortilijų paplotėlių
1 saujos	kalendrų
4–5 šaukštų	natūralios ekologiškos grietinės
Žiupsnelio	aitriųjų paprikų dribsnių
Žiupsnelio	druskos

Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai

Atgal į receptų sąrašą

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/lapino-puota/receptai/triusiena/takai-su-marinuotomis-darzovemis-ir-meksikieciu-mociutes-pomidoru-padazu.htm?tpl=pdf&type=fox