



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

Tortilija su triušiena ir daržovėmis



Gaminimas

1. Svogūnus supjaustykite pusšiedžiais, pašlakstykite citrinos sultimis, užberkite šiek tiek cukraus, druskos ir palikite pasimarinuoti.
2. Tuo tarpu mėsą supjaustykite plonomis juostelėmis, pabarstykite prieskoniais, įspauskite česnako skilteles ir viską išmaišykite, - palikite pasimarinuoti apie 10-15 min. Kepkite ant didelės ugnies 4 min. iš kiekvienos pusės.
3. Imkite tortiliją, dėkite salotų lapus, pjaustytą griežinėliais pomidorą, marinuotus svogūnus, pjaustytą šiaudeliais agurką, uždėkite keptos triušienos gabaliukus ir užpilkite padažu.
4. Tortiliją suvyniokite, tada apvyniokite ją kepimo popieriumi, kad būtų patogiau valgyti ir transportuoti. Skanaus!



receptą!
[Atgal į receptų sąrašą](#)

Dėkojame [Jelenos maisto blogas](#) už



INGREDIENTAI

200 g.	Lapino puota švž. triušienos mėsos juostelės
2 vnt.	Didesnės tortilijos
1-2 vnt.	Pomidorai
1-2 vnt.	Agurkai
Pagal poreikį	Salotos Iceberg
1 vnt.	Mėlynasis svogūnas (nedidelis)
1-2 skiltelės	Česnakas
Pagal skonį	Druska ir pipirai
Žiupsnelio	Džiovintas čiobrelis
Žiupsnelio	Bazilikas
1 a.š.	Raudonasis karis
	Padažui:
3 a.š.	Majonezas
1 a.š.	Dižono garstyčios
2 a.š.	Citrinos sultys
1 a.š.	Sojos padažas
Pagal skonį	Druska ir pipirai
1/2 a.š.	Agavos sirupas arba medus
1/2 skiltelės	Česnakas