



Tortilijų suktinukai su triušiena , daržovėmis ir avinžirnių užtepėle



Gaminimas

1. Triušienos gabalėlius supjaustykite plonesniais griežinėliais. Kepkite keptuvėje ant vidutinės ugnies su šlakeliu aliejaus apie 10 min. Tuomet užberkite maltos raudonosios paprikos, pagardinkite druska, maltais juodaisiais pipirais. Išmaišykite, išjunkite ugnį, suberkite krapus, dar kartą išmaišykite ir palikite atvėsti kambario temperatūroje.
2. Plonais šiaudeliais supjaustykite agurkus ir morkas.
3. Užtepėlei: į blenderį sudėkite avinžirnius, sūrio užtepėlę, įpilkite šlakelį alyvuogių aliejaus, įspauskite citrinos sulčių pagal skonį, pagardinkite druska, maltais juodaisiais pipirais ir viską sumalkite iki vientisos masės.
4. Tortilijos lakštą iššepkite paruošta užtepėle, išdėliokite špinatų lapelius, agurkus, morkas, keptus triušienos gabalėlius ir viską atsargiai susukite.

Už receptą dėkojame Oditėlės blogui!!!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

250g	triušienos mėsos troškinti, kepti
0,5 a.š.	maltos raudonosios paprikos
žiupsnelis	druskos, maltų juodųjų pipirų
žiupsnelis	pjaustytų šviežių krapų
1-2vnt	agurkų
1-2 vnt	morkų
pagal poreikį	šviežių špinatų lapelių
5 vnt	viso grūdo kvietinių tortilijų
	Užtepėlei:
100g	konservuotų arba virtų avinžirnių
100g	natūralaus skonio sūrio užtepėlės
šlakelio	alyvuogių aliejaus
šlakelio	citrinos sulčių
žiupsnelis	druskos, maltų juodųjų pipirų;