

Taco su smulkinta vištiena



Gaminimas

Į keptuvę įpilkite šlakelį aliejaus ir sudėkite mėsą.
Kepkite apie 15 min. suberkite tako prieskonių mišinį ir dar pakepkite apie 10 min.
Kol kepa mėsa susipjaustykite salotas, agurkus ir pomidorus, padarykite salotų mixą.
Sudėkite taco paplotėlius ant skardos.
Į paplotėlius dėkite salotų mixą, pakepintą mėsą, mėgiamą padažą ir apibastykite sūriu.
Į įkaitintą orkaitę sudėkite visus paruoštus paplotėlius ir kepkite apie 10 min, kol sūris išsilydys.

Skanių akimirų linki UAB "Baltic Larus" kolektyvas!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

700 g	Lapino puota švž. smulkinta vištiena
4 vnt.	pomidorai
1 vnt.	ilgavaisis agurkas
mėgiamų	salotų
250 g	tarkuoto sūrio
2 pakeliai	Santa Maria prieskonių mišinys
12 vnt.	Tako papalotėlių
mėgiamo	padažo