

TEX MEX  
Santa Maria

Väga chill  
& mega  
maitsev!



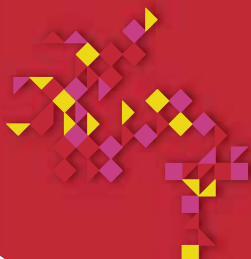
Võida  
**3D**  
46" telekas!

# Singi Wrap

8 tk

|        |                                    |
|--------|------------------------------------|
| 1 pakk | <b>Santa Maria nisutortillasid</b> |
| 200 g  | maitsestatamata toorjuustu         |
| 1 pott | lehtsalatit                        |
| 16 tk  | õhukest singiviilu                 |
| 1      | punane paprika                     |
| ½ tk   | värsket kurki                      |

Haki paprika ja kurk ribadeks ning määri toorjuust tortilladele. Tõsta peale salatilehed, singi viilud ning paprika ja kurgi ribad. Rulli tortilla kõvasti kokku.



Einekarbiga saad oma  
lemmikampsud mugavalt  
kaasa võtta!





Säirtsakama maitse  
saamiseks proovi ka  
jalapenodega!

# Taco pirukas 4-le

1 mure- või lehttaigen või mõni muu meelepärane pirukataigen

## Täidis:

|              |  |
|--------------|--|
| 350 g        | veisehakkliha                          |
| 1 spl        | toiduõli                               |
| <b>4 spl</b> | <b>Santa Maria Taco maitseainesegu</b> |
| 2 spl        | vett                                   |
| 200 g        | konservube või maisi                   |
| 1 tk         | tomat, viilutatud                      |

## Kate:

|              |  |
|--------------|--|
| <b>3 spl</b> | <b>Santa Maria Cheddar-juustu kastet</b> |
| 3 spl        | vahukoort                                |
| 35 g         | juustu, riivitud                         |

Pruunista hakkliha, lisa Taco maitseainesegu ja vesi, kuumuta 2-3 min. Lisa oad või mais, sega läbi ja vala piruka põhjale. Sega omavahel juustukaste, vahukoort ja riivjuust ning vala piruka põhjale. Kata tomativiiludega. Küpseta ahjus 200 °C juures 10-15 minutit kuni pirukas on kuldpruun.

Serveeri värskel salatil ja tšüümianiga.

Särtsakama maitse austajad võivad täidisesse lisada ka viilutatud punast tšillit või tunde järgi Santa Maria rohelisi jalopenosid.



# Nacho taldrik


4-le

|        |  |
|--------|--|
| 400 g  | veisehakkliha                          |
| 3 spl  | <b>Santa Maria Taco maitseainesegu</b> |
| 2 spl  | vett                                   |
| 250 g  | riivjuustu                             |
| 1 pakk | <b>Santa Maria Nacho krõpse</b>        |
| 1 purk | <b>Santa Maria Guacamole kastet</b>    |
| 1 purk | <b>Santa Maria Chunky salsat</b>       |
| 200 g  | hapukoort (20 %)                       |

**Variant 1.** Rösti nacho krõpse ahjus 180 °C juures 3-4 minutit. Pruunista hakkliha, lisa maitseainesegu ja vesi. Serveeri soojalt koos riivjuustu, krõpsude, salsa, guacamole ja hapukoorega.

**Variant 2.** Pruunista hakkliha, lisa maitseainesegu ja vesi. Lao ahjuvormi kiht nacho krõpse, millele laota kiht hakkliha, salsat, guacamole kastet ning puista üle juustuga. Nii lao mitu kihti. Kõige peale lao kiht nacho krõpse, puista juustuga üle ning küpseta eelsoojendatud ahjus 180 °C juures u 10-15 minutit, kuni juust on sulanud.





Mõlemad variandid  
on superhead.  
Proovi!



Soovi korral võid toidu  
serveerida tortilladesse  
keeratuna!



# Guatemala kana

4-le

|              |  |
|--------------|--|
| 2 spl        | toiduõli                                 |
| 300 g        | kana kintsuliha                          |
| 2 tk         | rohelist paprikat                        |
| <b>3 spl</b> | <b>Santa Maria Fajita maitseainesegu</b> |
| 5 spl        | vett                                     |

## Kaste:

|        |                   |
|--------|-------------------|
| 1 spl  | oliiviõli         |
| 4 spl  | kõrvitsa seemneid |
| 20 g   | peterselli        |
| 4 tk   | küüslaugu küünt   |
| 250 ml | vahukoort         |

rohelist sibulat

pruuni riisi

**4 tk Santa Maria nisutortillasid**

Sega omavahel kastme komponendid ja püreeri saumikseri või blenderiga ühtlaseks. Pruunista kana pannil, lisa paprika, kuumuta läbi. Maitsesta Fajita maitseaineseguga, lisa vesi ja kaste ning kuumuta keemiseni.

Serveeri koos pruuni riisi ja rohelse sibulaga.



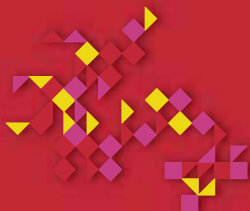
# Ahjus küpsetatud krõbedad köögiviljad

|        |   |      |
|--------|---|------|
| 500 g  | lillkapsast ja/või suvikõrvitsat        | 4-le |
| 2 spl  | rapsiõli                                |      |
| 1 pakk | Santa Maria krõbedat paneeringut kanale |      |
| 1 purk | Santa Maria Taco kastet                 |      |
|        | Santa Maria Guacamole kastet            |      |

Lõika köögiviljad paari cm suurusteks tükkideks, sega õliga ja puista peale paneeringusegu.

Tõsta küpsetuspaberiga kaetud pannile ning küpseta ahjus 200 °C juures umbes 15-20 minutit.

Serveeri koos Taco kastme ja Guacamolega.



Kasuta võileivatikke,  
nii on mõnusam  
dippida!





Proovi ka  
kohupiimaga!



# Magusad tortilla tuutud

16 tk

|       |                                   |
|-------|-----------------------------------|
| 4     | <b>Santa Maria nisutortillat</b>  |
| 1     | munavalge                         |
| 200 g | toorjuustu                        |
| 2 spl | <b>Santa Maria vanillisuhkrut</b> |
| 200 g | õuna või mõnda muud moosi         |

Lõika tortillad neljaks võrdseks sektoriks, määri üks külg munavalgega ja keera tuutuks.

Aseta tuutud küpsetuspaberiga kaetud ahjupannile ja küpseta ahjus 180 °C juures 4-5 minutit.

Sega toorjuust vanillisuhkruga. Soovi korral võid jahtunud tuutud kaunistada šokolaadiga. Täida tuutud moosi ja toorjuustuga ning kaunista mündilehtedega.



### Täisteratortilla (Whole Wheat Tortilla)

Säilitusaineteta õhuke Mehhiko-pärane leib, mis oma suure kiudainesisaldusega on väga tervislik.

### Nisutortilla (Soft Tortilla Original)

Nisujahust küpsetatud ja säilitusaineteta õhuke Mehhiko-pärane leib, mille vahele sobivad nii soolased kui ka magusad täidised.

### Wrap'i tortilla (Wrap Tortilla)

Nisujahust küpsetatud õhuke Mehhiko-pärane leib, mille vahele sobivad nii soolased kui magusad täidised. Sobib hästi wrappide ja burritode valmistamiseks.

### Fajita maitseainesegu (Fajita spice mix)

Annab toidule mõnusa Mehhiko-pärase maitse. Kasutatakse tortilla- ja tacotäidiste ning kanarogade maitsestamiseks.

### Taco maitseainesegu (Taco spice mix)

Kasutatakse hakkliha maitsestamiseks tortilla- ja tacotäidistes, kuid sobib ka teistesse hakkliharogadesse, nagu hakklihakaste, kotletid ja lihappallid.

Ananassisalsa (Pineapple Salsa), küüslaugusalsa (Garlic Salsa), Chunky Salsa, Taco kaste mahedamaitseline (Taco Sauce Mild) ja Taco kaste terav (Taco Sauce Hot) on tomatipõhised kastmed, mis traditsiooniliselt on mõeldud serverimiseks dipikastmena või Tex-Mex toitute lisandina. Tootevalikus on ka terav tšillikaste (Hot Pepper Sauce).



### Guacamole maitseainesegu (Guacamole mix)

Küüslaugu- ja sidrunimaitseline maitseainesegu dipikastme valmistamiseks. Ühele pakile maitseainesegule lisa 2 purustatud avokaadot.

### Dipikastmesegu juustuga (Cheese Dipmix)

Maitseainesegu dipikastme valmistamiseks. Sega pakitais maitseainesegu 3 dl maitsestatamata jogurti või hapukoorega. Hoia umbes 20 min külmas.



### Cheddar-juustu kaste (Cheddar Cheese Dip)

Mahe ja tummine Cheddar-juustu kaste sisaldab ehtsat Cheddari juustu ning sobib hästi krõpsude ja köögivilja-suupistete dippimiseks.



### Guacamole dipikaste (Guacamole Dip)

Valmis dipikaste avokaadost, kerge laimi ja sibula maitsega. Guacamole on Tex-Mex toidu üks traditsioonilisemaid lisandeid.



### Taco taskud (Taco Shells),

on U-kujulised, glükoosi- ja laktoosivabad maisikoored Tacode valmistamiseks. Enne serveerimist kuumuta ahjus.

### Taco kausikesed (Mini taco tubs)

Taco kausikesed sobivad hästi suupistelauale, eelroaks, kiireks kõhutäieks ja peolauale salati serveerimiseks.



### Roheline jalapeño

Mehhiko tšillipipar. Jalapeño tugev maitse ja aroom annavad toidule erilise vürtsikuse. Kasutatakse taco- ja tortillatäidiste, pitsade ja pajaroogade valmistamisel.

### Nachos Chips

Ümmargused kerge soolaga maisikrõpsud. Sobivad üle küpsetada, pakkuda Mehhiko-päraste toitude lisandiks, süüa kui tavalisi krõpse või kasutada kuumade suupistete valmistamiseks.

### Nacho rolls

Erilise kuju ja magusa tšilli, röstitud pipra ning küüslaugu maitsega krõpsud.



### Tex Mex tootevalikus

on ka maisikrõpsud tšilliga (Tortilla Chips Chili), kerge soolaga (Tortilla Chips Salted) ning juustuga (Tortilla Chips Cheese)



### Krõbe paneering kanale (Crispy chicken bites)

Paneeringuseguga saab valmistada krõbedaid ja maitsvaid kanatükke, mis on mõnusaks suupisteks kogu perele! Segu sobib ka näiteks kalapulcade valmistamiseks.



**UUS!**

**NB!** Paljude Santa Maria Tex-Mex toodete etiketile on märgitud, kas tegemist on tulise (HOT), keskmise (MEDIUM) või maheda (MILD) maitsega.

# TEX-MEX'i, & võida eriti vinge telekas!

Mängi ka  
minu mängu  
[www.santamaria.ee](http://www.santamaria.ee)

**Osta vähemalt 2  
Santa Maria Tex-Mex toodet**

ja võid võita Samsungi 3D 46"  
Full HD LED LCD-teleri  
väärtusega 1599 eurot.

Igal nädalal loosime välja ka  
**3 Tex Mex peokohvrit.**

Registreeri ostutšekk ja  
loe kampaaniast lähemalt  
[www.santamaria.ee](http://www.santamaria.ee)



Kampaania kestab 3.10-30.11.2011