

Suitsutatud pardifilee eelroog mangoga



Ettevalmistamine

1. Lõigata mango või pirn väikesteks kuubikuteks, segada toorjuustu ja pipraga maitseainetega.
2. Viilutada kõik pardifileed, katta tihedalt mango- ja juustuseguga, seejärel võtta vastaspoolte servad ja suruda kokku. Kinnitada hambatikuga. Kaunistada rukola ja paprikaga.

Tagasi retsept nimekirja



KOOSTISAINED

| | |
|--------------------|---|
| 80g. | KITCHEN me küpsetatud suitsutatud pardifileed |
| 70 g. | Philadelphia toorjuustu |
| 80 g. | Mangot või pirni |
| Vastavalt maitsele | Värskelt purustatud pipart |
| Vastavalt maitsele | Rukola |
| Vastavalt maitsele | Marineeritud punane paprika |