

"Avoburgeris" su antienos filė maltiniu



Gaminimas

Antienos maltinius apkepiname įkaitintoje keptuvėje po 2 minutes iš kiekvienos pusės. Perpjovę avokadą perpus, "įdarome" jį kukurūzais, salotų lapais. Dedame maltinį, ant jo feta sūrio griežinėlj. Puošiame gėlėmis. Už receptą dėkojame Monika Oliv. Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

220 g	
2	avokadų
40 g	feta sūrio
1 saujos	sultenių lapų
2 valgomųjų šaukštų	kukurūzų;
2 žiedų valgomų	gėlių papuošimui