

„PANINI“ su antiena



Gaminimas

Panini – idealus patiekalas Jūsų pietų dėžutei. Esame įpratę, kad sumuštiniai – pusryčių patiekalas, tačiau panini, paruoštą su karštai rūkyta antienos filė, galite patiekti ir pietums, ir vakarienei.

1. Nusiplaukite vaisius ir daržoves, susmulkinkite griežinėliais ar juostelėmis.
2. Supjaustykite **karštai rūkytą antienos filė** griežinėliais (*galite naudoti ir sūdytą-parūkytą antienos filė*).
3. Pasiruoškite duonelę – paskrudinkite keptuvėje, griliuje ar orkaitėje ant grotelių ne ilgiau kaip 5 min., kol duona dailiai apskrus.
4. Apskrudusios duonelės abi vidines puses ištepkite mėgiamu tepamu sūreliu. Ant vienos puselės išdėliokite paruoštus ingredientus ir užvoškite kita pusele.

Mėgaukitės gurmaniškais skoniais!

Gardūs linkėjimai nuo UAB "Baltic Larus" kolektyvo!
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

100 g	Kitchen me k.r. antienos file
1 vnt.	viso grūdo duonelė Panini
pagal poreikį	tepamas sūrelis
1/2	persimonas
pagal poreikį	avokadas
1 vnt.	agurkas