

## Brusketa su sūdyta-parūkyta antienos file



### Gaminimas

1. Supjaustykite duoną maždaug 1 cm storio riekelėmis. Dėkite į orkaitę įkaitintą iki 180 \* C ir skrudinkite apie 5 min.
2. Virtus kiaušinius smulkiai sutarkuokite, dėkite sūrį, pagardinkite pipirais, suberkite smulkintus krapus, česnaką ir apšlakstykite citrinos sultimis. Dėkite majonezo ir išmaišykite.
3. Ant skrudintos duonelės tepkite užtepą, dėkite griežinėlių sūdytos-parūkytos antienos file griežinėlių ir puoškite žirneliais. Tiks ir kitokie žalumynai. Skanaus!



Dėkojame Skanu, gražu ir su meile... Rita už receptą!  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

80 g.	KITCHEN me sūdyta-parūkyta antienos file
6-7 riekelės	Mėgstama duona
Pagal poreikį	Žalieji žirneliai
Pagal poreikį	Žalumynai
	Užtepei:
2 vnt.	Kiaušiniai (virti)
50 g.	Tarkuotas parmenzas
1 skiltelė	Česnakas
1 v.š.	Citrinos sultys
Pagal skonį	Smulkinti krapai
Pagal skonį	Malti baltieji pipirai
Pagal poreikį	Majonezas