

Brusketos (bruschetta) su antienos filė guliašu ir keptomis daržovėmis



Gaminimas

Antienos filė guliašą su daržovėmis ruošiamo pagal instrukciją ant pakuotės, t.y. kepame apie 20 - 25 minutes 220 laipsnių įkaitintoje orkaitėje. Čiabata duonos riekes apskrudiname skrudintuve arba keptuvėje, užtepame paprikų tyrę bei uždėdame po ažuolinių salotų lapą. Ant paruoštų brusketų dedame kalną iškepusios antienos su daržovėmis bei puošiame burokėlių lapeliais.
Už receptą dėkojame Monikai OLiv.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

	3 brusketoms reikės:
450 g	Kitchen me“ antienos filė guliašo su daržovėmis;
3 riekelių	itališkos čiabata (ciabatta) duonos
3 lapų	ąžuolinių salotų
1 v.š.	paprikų tyrės
papuošimui	burokėlių lapų