

GREITIEJI UŽKANDŽIAI



Gaminimas

Tešlą atitirpiname ir supjaustome kvadratais, išklajame tešlą keksiukų kepimo formą suformuodami krepšelius. Pelėsinį sūrį sumaišome su grietine ir kiaušiniu, gautą mišinį supilame į tešlos krepšelius iki pusės. Antienos filė supjaustome griežinėliais ir dedame ratu į tešlos krepšelius su sūrio plakiniu. Kepame iki 200laip. įkaitintoje orkaitėje apie 15-20min. Patiekiant pabarstome kapotais žalumynais.

Už receptą ir nuotrauką dėkojame Nuo užkandžio iki deserto.
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

1 pakuotės	šaldytos sluoksniuotos bėmielės tešlos
200 g	tepamojo pelėsinio sūrio
1	kiaušinio
250 g	karštai rūkytos antienos filė (naudojau iš Kitchenme)
2 šaukštų	grietinės
pabarstymui	žalumynų