

## Grūdinės duonelės sumuštinukas su antienos lazdele



### Gaminimas

1. Susipjaustome prancūzišką batona riekelėmis.
  2. Užtepame tepamu sūreliu.
  3. Dedame supjaustytą ridikėlį ir ant viršaus papuošame porų daigais.
  4. Suspjaustome įstrižai antienos mėsos lazdeles ir dedame ant sumuštinuko.
4. Perpjaujame per pusę pomidoriuką ir permeigiame smeigtuku.  
Skanių akimirku linki UAB „Baltic Larus“ kolektyvas.  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

240 g	Kitchen me antienos mėsos lazdelės
1 vnt.	grūdinis prancūziškas batonas
keletos	ridikėlių
pagal poreikį	porų daigai
keletos	vyšniniai pomidorai
mėgiamos	sūrio užtepėlės