

HELOVINO KREPŠELIAI SU ANTIENA



Gaminimas

1. Karštai rūkytą antienos filė susmulkinkite kvadratėliais.
2. Filo tešlą supjaustykite apie 10 cm dydžio kvadratais.
3. Paimkite vieną lapelį, teptuku lengvai sutepkite tirpintu sviestu ir dėkite ant viršaus kitą lapelį. Vėl sutepkite sviestu, dėkite dar vieną lapelį šiek tiek pasukdami į šoną. Taip susluoksniuokite 4-6 lapelius.
4. Sudėkite juos į keksiukų formeles, į vidurį dėkite sūrį, apibarstykite pjaustyta antienu ir pagardinkite saldžiarūgščiu padažu ir mėgiamomis šviežiomis prieskoninėmis žolelėmis.
5. Įkaitinkite orkaitę iki 170 C. Paruoštus krepšelius kepkite apie 10-12 min., kol gražiai apskrus.

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

100 g	karštai rūkytos antienos filė KITCHEN me
100 g	filo tešlos
100 g	tirpinto sviesto
150 g	pjaustyto lydyto sūrio
100 g	mėgiamo saldžiarūgščio padažo
mėgiamų	prieskoninių žolelių