

Karališkos datulės su antienos mėsos lazdelėmis



Gaminimas

Datulės vertinamos visame pasaulyje, nes jos stiprina organizmą ir net prailgina gyvenimą. Datules įpjaukite pusiau, jeigu naudosite kitas datules, daug mažesnes, tai išimkite kauliuką. Datulių viduriuką užpildykite ožkų pieno sūriu, ant viršaus dėkite rutuliukais supjaustytas **antienos mėsos lazdeles**, papuoškite mėgiamais žalumynais.

Skanaus!

Gardūs linkėjimai nuo UAB "Baltic Larus" kolektyvo!

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

30 g	Kitchen me antienos mėsos lazdelės
100 g	karališkų datulių
mėgiamos	tepamo sūrio (Naudojome ožkų pieno sūrį)
mėgiamų	žalumynų