

## Karštai rūkytos antienos file sumuštinukai su keptais batatais ir varškės kremo užtepėle



### Gaminimas

Skonis pranoko lūkesčius, jei galvojate, ką skanaus pasigaminti šeštadienio vakarui, šie mini užkandžiukai puikiai tiks ir patiks net patiems mažiausiems ir išrankiausiems skanautojams.

1. Batatą supjaustyti apie 1 centimetro storio griežinėliais, įtrinti aliejumi ir kepti ant kepimo popieriumi išklotos skardos 15 minučių 200 laipsnių temperatūroje, o po to apversti ir kepti dar 15 minučių.
2. Iškepusius batatų griežinėlius atvėsinti ir ant viršaus užtepi varškės kremo užtepėlę (rinkausi su žolelėmis).
3. Supjaustyti karštai rūkytą antienos file plonais griežinėliais ir sudėti ant varškės kremo, apibarstyti sezamo ar kitomis mėgstamomis sėklomis. Skanaus!

Už receptą ir nuotraukas dėkojame Urtės Virtuvelei.  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

240 g	Kitchen me k.r. antienos file
2	batatos
mėgiamo	varškės kremo