

Karšti sumuštiniai su sūriu ir rūkyta antiena



Gaminimas

1. Į dubenį sudėkite smulkiais kubeliais pjaustytą antieną, mocarelos sūrį, marinuotus agurkus, svogūną, jelpeną, dėkite pomidorų padažą, suberkite čiobrelius, pagardinkite maltais juodaisiais pipirais ir viską gerai išmaišykite.
2. Kepimo skardą išklorkite kepimo popieriumi. Sudėkite batono riekeles, ant jų išdėliokite paruoštą įdarą.
3. Kepkite 180 laipsnių įkaitintoje orkaitėje tol, kol sūris išsilydys ir gražiai apskrus.

Skanaus ;)

Už receptą dėkojame Oditėlės blogui.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

120 g	karštai rūkytos antienos file su oda
7 riekelės	mėgstamo batono
100 g	močarelės sūrio
2 vnt	konservuotų agurkų
1 vnt	mažo raudonojo svogūno
3 v.š.	pomidorų padažo
žiupsnelio	pjaustytų šviežių petražolių
pagal skonį	konservuotų jelpeno pipirų
0,5 a.š.	džiovintų čiobrelių
žiupsnelis	malto juodųjų pipirų