

## KAULAI HELOVINUI



### Gaminimas

1. Karštai rūkytą antienos file, taip pat ir lydytą sūrį, supjaustykite juostelėmis.
2. Mielinę tešlą atitirpinkite kambario temperatūroje ir supjaustykite kvadratėliais.
3. Ant tešlos vidurio įdėkite po juostelę k/r antienos file ir sūrio. Tešlą susukite, suformuokite "kaulą", galus įpjaukite arba įkirpkite.
4. Įkaitinkite orkaitę iki 180 C . Paruoštus "kaulus" išdėliokite ant kepimo skardos, ištiestos kepimo popieriumi, ir kepkite apie 15-20 min., kol gražiai apskrus.

Patiekite su kraują primenančiu padažu. Skanaus!  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

200 g	karštai rūkytos antienos filė KITCHEN me
100 g	pjaustyto lydyto sūrio
500 g	mielinės sluoksniuotos tešlos (šaldytos)