

Kruasano ir antienos užkandis



Gaminimas

Ant pusiau įpjauto kruasano apatinės dalies užtepkite sluoksnį lydyto sūrio, tada dėkite riekelę karštai rūkytos antienos file, pusę griežinėlio konservuoto ananaso. Papuoškite melisos lapeliu, užvoškite užkanduką ir sutvirtinkite smeigtuku, pervertu su trešne.

Skonių harmonija garantuota!

Skanių akimirkų linki UAB "Baltic Larus" kolektyvas!
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

10 vnt.	mini kruasanų
100 g	KITCHEN me karštai rūkytos antienos file
5 vnt.	konservuoto ananaso griežinėlių
20 g	lydyto sūrio su mėlynaisiais pelėšiais ir saulėje džiovintais pomidorais
keletos	melisos lapelių papuošimui
10 vnt.	trešnių