

## Mini burgeriukai su karštai rūkyta antienos file



### Gaminimas

Bandelę abi puseles sutepkite mėgiamu padažu.  
Ant bandelės apatinės pusės išdėliokite sultenės lapus, uždėkite griežinėlj [k/r antienos file](#), saulėje džiovintą pomidorą, pagardinkite liucernos daigais ir užvoškite viršūnėle bandelės.  
Persmeikite suformuotą mini burgeriuką smeigtuku, papuoštu mini pomidoru.  
Vuolia - užkandukai paruošti vakarėliui :)

Skanių akimirų linki UAB "Baltic Larus" kolektyvas:)  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

150 g	Kitchen me karštai rūkytos antienos file
10 vnt.	mini burgerių bandelės
30 g	sultenės salotų
keletos	saulėje džiovintų pomidorų
150 g	vyšninių pomidoriukų
žiupsnelis	liucernos daigų
mėgiamo	padažo