

Mini kruasanai su antiena ir šviežiais daigeliais



Gaminimas

1. Kruasanus išdėliokite kepimo skardoje ir kepkite 185 C laipsnių įkaitintoje orkaitėje 15 min., palikite atvėsti.
2. Pomidorus supjaustykite griežinėliais ir dar perpjaukite juos pusiau.
3. Karštai rūkytą antienos filė susipjaustykite taip pat griežinėliais.
4. Kruasanus įpjaukite išilgai, bet neperpjaukite pusiau. Patepkite vidų varškės sūreliu ir dėkite pomidorus, karšti rūkytą antienos file, žirnių daigus ir saulėgrąžų daigų lapelius.
5. Kruasano papuošimui naudokite avietę ir baziliko lapelį.

Improvizuokite, pritaikydami asmeninėms šventėms ir kiekvienai dienai!
Gardūs linkėjimai iš KITCHEN me virtuvės!
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

| | |
|---------------|---|
| 10 vnt. | šaldyti maži sviestiniai kruasanai |
| 100 g | KITCHEN me karštai rūkytos antienos filė su oda |
| 3 vnt. | pomidorai |
| pagal poreikį | ŽALI ŽALI žirnių daigai |
| pagal poreikį | ŽALI ŽALI saulėgrąžų daigų lapeliai |
| pagal poreikį | Tepamas varškės sūrelis |
| 10 vnt. | Šviežio baziliko lapeliai |
| 10 vnt. | avietės |