

MUMIJOS HELOVINUI



Gaminimas

1. Karštai rūkytą antienos filė supjaustykite griežinėliais.
2. Mielinę tešlą atitirpinkite kambario temperatūroje, bet nekočiokite. Formele išspauskite norimo dydžio apskritimus.
3. Suformuotus apskritimus patepkite saldžiarūgščiu padažu ir ant viršaus uždėkite karštai rūkytos antienos filė griežinėlj.
4. Likusios tešlos atraižas siaurai supjaustykite juostelėmis ir padenkite viršų, sufomuoiant mumijos atvaizdą.
4. Įkaitinkite orkaitę iki 180 C . Paruoštas *mumijas* išdėliokite ant kepimo skardos, ištiestos kepimo popieriumi, ir kepkite apie 15-20 min., kol gražiai apskrus.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

200 g	karštai rūkytos antienos filė KITCHEN me
100 g	mėgiamo saldžiarūgščio padažo
500 g	mielinės sluoksniuotos tešlos (šaldytos)