

## Panini sumuštinis su antiena



### Gaminimas

1. Įkaitinkite keptuvėje aliejų, sudėkite antienos filė gabalėlius ir apkepkite abi puses po 2-3 minutes, išimkite. Aštriu peiliu, įstrižai supjaustykite plonais gabalėliais.
2. Keturias duonos riekes aptepkite majonezu, jeigu jį naudojate. Išdėliokite mėsos gabalėlius, rukolos lapelius, kelis griežinėlius pomidoro ir brie sūrio. Uždenkite likusiomis duonos riekelėmis. Dėkite į įkaitinta painini keptuvą ir kepkite, kol sūris išsilydys, apie 4-5 minutes.



Dėkojame FORELLESRECEPTAI už receptą!

[Atgal į receptų sąrašą](#)

### INGREDIENTAI

350 g.	KITCHEN me antienos filė
2 v.š.	Alyvuogių aliejus
8 riekelės	Balta duona (pvz. ciabatta)
2 v.š.	Majonezas
Sauja	Rukolos lapeliai
2 vnt.	Pomidorai
120 g.	Sūris brie