

Picos varliukai su sūdyta-parūkyta antienos file



Gaminimas

Atlaidiname mini paplotėlius. Tada perpjauname per pusę, patepame mėgiamu padažu, dedame sūdytą-parūkytą antienos file, pabarstome sūriu. Papuošimui ant viršaus uždedame du griežinėlius ridikėlių ir pusiau perpjautą pomidoriuką.

Skanių akimirų linki UAB "Baltic Larus" kolektyvas.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

80 g	Kitchen me sūdytos-parūkytos antienos file
40 vnt.	šaldytų mini paplotėlių
150 g	tarkuoto sūrio
50 g	mėgiamo padažo
150 g	vyšninių pomidoriukų
50 g	ridikėlių