

Pusryčių užkandukas su antienos traškučiais



Gaminimas

Sausoje keptuvėje paskrudiname sūdytą-parūkytą antienos file, kad gautųsi traškūs kaip traškučiai. Duoniuką patepame mėgiama užtepėle, dedame supjaustytą avokadą ir ant viršaus uždedame antienos traškučius.

Už recepto idėją dėkojame Daivai Kanopkienei.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

80 g	Kitchen me sūdytos-parūkytos antienos file
pagal poreikį	duoniukų
mėgiamos	užtepėlės
1/2	avokado