

Rožytės su antienos mėsos lazdelėmis



Gaminimas

1. Į konditerinį maišelį sudėkite Philadelphia tepamą sūrį ir uždėkite antgalį. (Naudojome antgalį, kuris formuoja rožytes)
2. Į vieno kashio kepšeliu išspauskite masės, taip, kad gautųsi gražios gėlytės.
3. Supjaustykite griežinėliais Kitchen me antienos mėsos lazdele ir dailiai susmaigstykite.
4. Gėlytės viduriuką papuoškite šaltyje džiovintais burokėliais. Naudokite mėgiamus žalumynus užkandukų papuošimui.

Skanaus!
Gardūs linkėjimai nuo UAB "Baltic Larus" kolektyvo!

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

150 g	Kitchen me antienos mėsos lazdelės
150 g	philadelphia tepamo sūrio
pagal poreikį	užkandžių krepšelių
pagal poreikį	džiovintų šaltyje burokėlių
pagal poreikį	mėgstamų žalumynų