

Spalvotas užkandžių krepšelis



Gaminimas

Užkandžių krepšelius patepkite mėgiamu tepamu sūreliu.
Sūdytą - parūkytą antienos file apsukite vyšninių pomidoriuką.
Tada į užkandžių šonukus prikaišiokite mėgiamus žalumynus ar daržoves.
Papuškite porų daigais.
Skanių akimirku linki UAB „Baltic Larus“ kolektyvas.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

80 g	Kitchen me sūdytos-parūkytos antienos file
20 vnt.	vieno kąsnio krepšelių
pagal poreikį	tepamos užtepėlės
100 g	vyšninių pomidoriukų
pagal poreikį	konservuotų kukurūzų
pagal poreikį	marinuoto agurkėlio
pagal poreikį	porų daigų