

Sūdytos-parūkytos antienos filė užkandis su avokadais



Gaminimas

1. Avokadus nulupkite ir sutrinkite. Įdėkite kelis arbatinius šaukštelių prieskonių ir išmaišykite.
2. Pomidorus supjaustykite skiltelėmis. Suraikykite ciabattą ir užtepkite ant jos gvakamolės. Ant viršaus uždėkite pomidorų skilteles.
3. Paruoštas riekes išdėliokite ant lentelės, šalia dėkite antienos filė griežinėlius. Skanaus!



Dėkojame Skanu, gražu ir su meile... Rita už receptą!



INGREDIENTAI

80 g.	KITCHEN me sūdyta-parūkyta antienos filė
1 vnt.	Ciabattos duonelė
2 vnt.	Avokadai
2 vnt.	Pomidorai
Pagal skonį	Gvakamolės prieskoniai Santa Maria