

Sūdytos-parūkytos antienos užkandėlės su pakepta mini bulve ar krekeriu



Gaminimas

1. Jei ruošiamos užkandėlės su bulvytėmis, pirmiausia jas reikia apvirti. Bulves gerai nuplaukite ir virkite su luobele keletą minučių. Tuomet jau pravėsusias bulves supjaustykite griežinėliais ir apkepinkite orkaitėje, kol šios gražiai pagelsta. Iškeptas bulves palikite atvėsti.
2. Ruošiame sūrio kremą: smulkiai supjaustykite pomidorą ir svogūną. Juos berkite į sūrio kremą "Creme Bonjour" ir viską išmaišykite.
3. Paruoštą kremą tepkite ant atvėsusių bulvių griežinėlių ar krekerių (geriau be jokių papildomų skonių), dėkite pasūdytą-parūkytą antienos filė ir papuoškite česnaku ar burokėlių daigais. Puikiai tinka tiek prie alaus ar vyno. Skanaus!



[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

80 g.	KITCHEN me sūdyta-parūkyta antienos filė
Pagal poreikį	Mini bulvės ar krekeriai
Pagal poreikį	Sūrio kremas
1 vnt.	Pomidoras
1 vnt.	Svogūnas
Pagal poreikį	Česnako ar burokėlio daigai