

## SUMUŠTINIAI SU ANTIENA



### Gaminimas

Padažas: blenderiu sutriname visus padažui skirtus ingredientus, pagardiname druska bei pipirais. Ciabatos riekės truputi apkepame karštoje keptuvėje su trupučiu sviesto iš abiejų pusių, atvėsiname, tepame varškės sūrį, pabarstome druska bei pipirais. Dedame po saujelę šviežių salotų mišinio, apiejame padažu, sudedame griežinėliais supjaustytą antieną ir ant viršaus pabarstome kapotais graikiniais riešutais. SKANAUS.

Už receptą dėkojame NUO UŽKANDŽIO IKI DESERTO.  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

kelių riekelių	ciabatos
1 šaukšto	sviesto
1 saujos	graikinių riešutų
šiek tiek	šviežių salotų mišinio
	tepamojo varškės sūrio
240 g	karštai rūkytos antienos filė su oda (naudojau iš Kitchenme )
pagal skonį	druskos/maltų juodųjų pipirų
	Padažui:
150- 200 g	braškių
1 šaukšto	alyvuogių aliejaus
2 šaukštelių	garstyčių
1 šaukštelio	medaus
1 šaukštelio	citrinų sulčių
pagal skonį	druskos ir maltų juodųjų pipirų