

## Sumuštiniai su rūkyta antienos filė



### Gaminimas

1. Duonelę pjauname išilgai pusiau, bet iki galo neįpjaujame. Daliname pusiau.
  2. Lygiomis dalimis išmaišome jogurtą su garstyčiomis ir pagal poreikius dedame išvardintus ingredientus. Ragaukite.
  3. Padažu ištepame abi duonelės puses, dedame salotas, pomidorus, sūrį, griežinėliais pjaustytą antienos filė.
  4. Paruoštus sumuštiniai rekomenduojame dėti į popierinius sumuštinėlių maišelius. Bus patogiau valgyti ir padažas neištekės.
- Dėkojame už receptą Skanu, gražu ir su meile...Rita  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

250 g	Kitchen me karštai rūkytos antienos filė
keletos	duonelės su sėklomis
pagal poreikį	Mocarelos sūrio (kieto)
keletos	salotų lapų
keletos	pomidorų
	Padažui:
	švelnių garstyčių
	graikiško jogurto
	citrinos sulčių
	medaus
	česnako
	ciberžolės