

Sumuštinukai gėlytės



Gaminimas

Sumuštinukų krepšelį užpildykite tepamu sūreliu.
Vyšninį pomidoriuką apsukite [sūdytos- parūkytos antienos file juosteles](#).
Papuošimui naudokite konservuotus kukurūzus ir žirnių daigus ir baziliko lapelius.
Greiti ir skanūs užkandukai papuoš Jūsų šventinį stalą

Skanių akimirku linki UAB "Baltic Larus" kolektyvas.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

80 g	Kitchen me sūdytos-parūkytos antienos file
mėgiamo	tepamo sūrelio
keletos	vyšninių pomidoriukų
keletos	konservuotų kukurūzų
pagal poreikį	baziliko
keletos	užkandžių krepšelių
pagal poreikį	žirnių daigų