

## Tortilijų užkandukai



### Gaminimas

Iš tortilijų ( metalinio žiedo pagalba ) išpjaukite apvalius apskritimus.  
Sviestą ištirpinkite, pagardinkite žaluma ir sutepkite tortilijų apskritimus.  
Tortilijų apskritimus sudėkite ant kepimo formos ( kaip nuotraukoje ) ir pakepkite orkaitėje 180 laipsnių temperatūroje 6 - 8 min.  
Tortilijos paruoštos.  
Beliko į jas įdėti fetos sūrio, antienos filė, žalumos ir pagardinti pomidoru, alyvuoge.  
Gero ir jaukaus vakaro.  
Skanaus 😊  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

|            |  |
|------------|--|
| 80 g       | Kitchen me sūdytos-parūkytos antienos file |
| 4 vnt.     | tortilijų                                  |
| 250 g      | fetos sūrio                                |
| keletos    | juodų alyvuogių ( be kauliuko)             |
| 1 vnt.     | pomidoro                                   |
| kelių lapų | salotų                                     |
| 1 v.š.     | sviesto + žalumos ( tortilijoms )          |