

Traški duonelė su antiena lengviems pusryčiams



Gaminimas

Ar žinote, kad tikroji laimė priklauso nuo gausaus rytinio užkandžio? Gardžios dienos pradžia lai atsiskleidžia skoniai...

1. Nuplaukite agurą ir jį supjaustykite juostelėmis.
2. Supjaustykite karštai rūkytą antienos filė taip pat juostelėmis (*galite naudoti ir sūdytą-parūkytą antienos filė*).
3. Traškią duonelę lengvai patepkite sūreliu ir išdėliokite paruoštus ingredientus.
4. Pagardinkite pjaustytais pomidoriukais ir porų daigais.

Kažkas naujo ir lengvo? Mėgaukitės gurmaniškais skoniais!

Gardūs linkėjimai nuo UAB "Baltic Larus" kolektyvo!
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

keletos	Traškūs duonos paplotėliai su rugiais
240 g	Karštai rūkyta antienos filė
pagal poreikį	tepamo sūrelio
keletos	pomidoriukai
1 vnt.	agurkas