

Trikampėliai su sūdytos-parūkytos antienos file



Gaminimas

Trikampėlius patepkite mėgiama sūrio užtepėle.
I trikampėlius susukite sūdytą-parūkyta antienos file.
Puoškite mėgstamomis uogomis ir žalumunais.
Skanių akimirų linki UAB „Baltic Larus“ kolektyvas.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

80 g	Kitchen me sūdytos-parūkytos antienos file
20 vnt.	užkandžių trikampėlių
pagal poreikį	aviečių ar kitų mėgstamų uogų
mėgiamos	sūrio užtepėlės
pagal poreikį	žirnių daigų