

Užkandėlė su sūdyta-parūkyta antienos filė ir alyvuogėmis



Gaminimas

1. Kiaušinius išvirkite ir leiskite jiems atvėsti. Tuomet juos sutarkuokite.
2. Į kiaušinius berkite tarkuotą fermentinį sūrį, smulkintas alyvuoges su ančiuviais, d4kite keletą šaukštų majonezo ir viską išmaišykite.
3. Paruoštą užtepėlę tepkite ant skrudinto batono riekelių, uždėkite po du sūdytos-parūkytos antienos filė gabalėlius ir papuoškite alyvuogėmis. Skanaus!



Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

| | |
|---------------|--|
| 80 g. | KITCHEN me sūdyta-parūkyta antienos filė |
| Pagal poreikį | Skrudintos batono riekelės |
| | Užtepėlei: |
| 2 vnt. | Kiaušiniai |
| Keletas v.š. | Fermentinis sūris |
| 2 v.š. | Majonezas |
| Pagal skonį | Smulkintos alyvuogės su ančiuviais |