

## Užkandėlės su tortilija ir antiena



### Gaminimas

1. Iš tortilijos stiklinės pagalba išspauskite apvalius paplotėlius (naudojau 7cm skersmens).
2. Imkite keksiukų formą ir išdėliokite tortilijos paplotėlius, šiek tiek sulenkiant kraštelius.
3. Kepkite 180 laipsnių įkaitintoje orkaitėje tol, kol gražiai apskrus. Išimkite iš formos ir palikite atvėsti.
4. Tuomet ant kiekvienos dėkite šiek tiek majonezo, salotų lapelių, po 2 agurko gabalėlius, žiupsnelį smulkiai pjaustytą mėsytę, dar šiek tiek majonezo ir ant viršaus uždėkite po 2 vnt. ožkos sūrio rutuliukus.

Skanaus ;)

Už receptą dėkojame Oditėlės blogui.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

240 g	Kitchen me karštai rūkytos antienos file
6 vnt.	apvalių didelių tortilijų
60 g	mėgstamo salotų mišinio
0,5	ilgojo agurko
keletos	ožkos sūrio rutuliukų su žolelėmis
3 v.š.	majonezo