

UŽKANDIS SU ANTIENA IR PERSIMONAIS



Gaminimas

Nulupkite ir supjaustykite vienodais kubeliais persimonus, supjaustykite vienodais gražiais gabalėliais antienos lazdeles, suverkite ant medinių iešmelių. Apkepkite kelias minutes iš visų pusių keptuvėje, užmaukite pomidoriukus. Kepant pomidorai gali pakeisti spalvą ir sutrūkti, tad geriau jų kartu nekepkite. Valgykite karštą ar šaltą užkandį. Skanaus!

Antienos lazdeles rinkomės tokias: <https://www.balticlarus.lt/.../karstai-rukytos-antienos...>
Receptas sukurtas bendradarbiaujant VIRŠ OBELŲ.
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

240 g	Kitchen me antienos mėsos lazdelės
2	persimonai
200 g	pomidoriukų
keletos	medinių iešmelių