

Užkandis su slyva ir karštai rūkyta antienos file



Gaminimas

Slyvas nuplauname, įpjauname, išimame kauliukus. Į slyvų vidų šaukšteliu įdedame kreminės varškės. Antienos filė plonai supjaustome griežinėliais. Po kelis griežinėlius susukame. Dedame ant slyvos šiek tiek įspausdami į vidų. Puikus, lengvas ir gurmaniškas užkandis paruoštas. Už receptą dėkojame Kviečiu į virtuvę. Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

240 g	Kitchen me karštai rūkytos antienos file
9 vnt.	slyvos
130 g	Philadelphia kreminės sūrio užtepėlės su žalumynais.