

## Užkandis su sūdyta-parūkyta antienos filė ir parmezano traškučiais



### Gaminimas

1. Avokadą nulupkite, perpjaukite per pusę, pašalinkite kauliuką ir apšlakstykite citrinos sultimis. Dėkite jį į plakimo indą, kartu su sūrio kremu.
2. Kiaušinį išvirkite, atvėsinkite ir nulupkite. Susmulkinkite ir dėkite į plakimo indą su avokadu ir sūriu.
3. Dėkite nuluptą ir susmulkintą svogūną. Prieš tai nuplikykite jį verdančiu vandeniu, taip pašalinsite aitrumą. Ten pat dėkite ir krapus. Masę plakite elektriniu plaktuvu iki vientisumo. Pačioje pabaigoje gardinkite japoniškų prieskonių mišiniu. Tuomet kremą dėkite į šaldytuvą.
4. Duonelę paskrudinkite. Ant kepimo popieriumi išklotos kepimo skardos dėkite po 1 arbat. š. tarkuoto parmezano sūrio ir pašaukite į orkaitę iki sūris išsilydys. Išėmę duokite sustingti.
5. Ant skrudintos duonelės konditeriniu švirktu išspauskite kremą, šalia dėkite griežinėlių anties filė, įsmeikite sūrio traškutį ir puoškite griežinėliu pomidoro. Labai tinka džiovinti pomidorai. Skanaus!



Dėkojame Skanu, gražu ir su meile... Rita už receptą!  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

80 g.	KITCHEN me sūdyta-parūkyta antienos filė
100 g.	Mėlynasis pelėsinis sūris (Memel blue)
1 vnt.	Avokadas
1 vnt.	Virtas kiaušinis
1 vnt.	Svogūnas (nedidelis)
Pagal poreikį	Krapai
2 a.š.	Japoniškų prieskonių mišinys (Umami)
1 v.š.	Citrinos sultys
1 vnt.	Prancūziškas batonas
Pagal poreikį	Tarkuotas parmežanas
1 vnt.	Pomidoras