

## Užkandžių lizdelis su antiena



### Gaminimas

Sumuštinukų krepšelį užpildykite tepamu sūreliu.  
Vyšninį pomidoriuką apsukite [sūdytos- parūkytos antienos file juosteles](#).  
Papuošimui naudokite konservuotus kukurūzus ir žirnių daigus.  
Greiti ir skanūs užkandukai papuoš Jūsų stalą.

Skanių akimirų linki UAB "Baltic Larus" kolektyvas.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

80 g	Kitchen me sūdytos-parūkytos antienos file
mėgiamo	tepamojo sūrelio
keletos	vyšninių pomidorų
50 g	konservuotų kukurūzų
pagal poreikį	žirnių daigų
pagal poreikį	saulegrąžų daigų
10 vnt.	užkandžių krepšeliai