

Užkandžių šulinėliai su sūdyta-parūkyta antienos file



Gaminimas

Smulkiai susipjaustome agurką, vynuoges.
Ananasą pakepiname ant griliaus.
Užkandukus patepame mėgiamu tepamu sūreliu, tada dedame pasukdami [sūdytos- parūkytos antienos file juosteles](#), agurką ir vynuoges. Papuošimui naudojame kaparėlius.
Skanių akimirų linki UAB "Baltic Larus" kolektyvas

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

40 g	Kitchen me sūdytos-parūkytos antienos file juostelių
mėgiamo	tepamo sūrelio
keletos griežinėlių	konservuoto ananaso
1 vnt.	agurkas
keletos	vynuogių
papuošimui	kaparėlio