

Užkandžių sumuštiniai su rūkytos antienos file



Gaminimas

Prancūzišką batoną paskrudinkite, užtepkite ožkos sūrį. Sluoksniuokite: antienos file, vyšninio pomidoro puselė, pusė putpelės kiaušinio. Puoškite žirnių daigais.

Už receptą ir nuotraukas dėkojame <https://www.facebook.com/svestigyvenima/>.

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

120 g	Kitchen me karštai rūkytos antienos file
1/2	prancūziško batono
4 vnt.	virti putelių kiaušiniai
pagal poreikį	tepamo ožkos sūrio
4 vnt.	vyšniniai pomidorai
papuošimui	žirnių daigų