

## Užtepėlė su antiena



### Gaminimas

Užtepėlė su antiena pagardinta burokėliais puikus derinys, kuriam neįmanoma atsisipirti.

1. Susipjaustykite antienos file nedideliais gabalėliais.
2. Burokėlį perpjaukite per pusę.
3. Tepamą sūrėlį sumaišykite su kietojo sūrio užtepėle.
4. Tada visus ingredientus sudėkite į smulkintuvą ir susmulkinkite iki vientisos masės.
5. Pabaigai įdėkite kelis migdolus ir dar prasukite su smulkintuvu, galite pagardinti mėgiamais žalumynais. Viskas, beliko dėti į krepšelius ir skanauti.

Skanių akimirų linki UAB „Baltic Larus“ kolektyvas.  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

|            |                               |
|------------|-------------------------------|
| 240 g      | Kitchen me k.r. antienos file |
| mėgiamo    | tepamo sūrėlio                |
| 140 g      | kietojo sūrio užtepėlės       |
| 2 vnt.     | virti burokėliai              |
| keletos    | migdolų riešutų               |
| žiupsnelis | mėgiamų žalumynų              |