

## Vienakšniai rūkytos antienos filė suktinukai su džiovintomis slyvomis ir ožkos pieno sūriu



### Gaminimas

1. Įkaitinkite orkaitę iki 200 C.
2. Slyvas išilgai, bet ne iki galo, įpjaukite, kad būtų galima į kiekvieną slyvą įkrėsti šaukštelį nuostabiojo ožkos pieno sūrio.
3. Atsargiai šaukšteliu į slyvą įdėkite ožkos pieno sūrio ir užspauskite slyvos puseles, kaip kad sumuštinį.
4. Įdarytą slyvą apvyniokite antienos filė griežinėliu, per vidurį tokį suktinuką perverkite mediniu smeigtuku.
5. Sudėkite suktinukus į kepimo skardelę ir kepkite įkaitintoje orkaitėje maždaug 5 - 6 minutes. Skaniausi dar



šilti!

Dėkojame **MUKATANAS** už receptą!

Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

8 vnt.	Džiovintos slyvos
40 g	Ožkos pieno sūris
1 pakuotė (80 g)	KITCHEN me Virta-rūkyta antienos krūtinėlių filė