



MINI PICOS iš kukurūzų ir spelta miltų, su rūkyta antiena ir šviežiais daigeliais



Gaminimas

Paplotėliams skirtus produktus sumaišykite, pilkite vandens tiek, kad tešla gerai išsiminkytų ir neliptų prie rankų. Išpjaukite apvalias mažas formeles su puodeliu ar lėkštute. Paplotėlių paviršių patepkite aliejumi, ant viršaus uždėkite plonai pjaustytos **sūdytos-parūkytos antienos file**, porą griežinėlių plonai pjaustytų kriaušių, užberkite žolelių prieskonių, tarkuoto sūrio. Kepkite iki 180C temperatūroje įkaitintoje orkaitėje apie 10 minučių. Ištrauktus paplotėlius apšalkstykite alyvuogių aliejumi, užberkite dar tarkuoto brandinto sūrio, papuoškite šviežiais daigeliais. Skanaus!

Receptas sukurtas bendradarbiaujant **VIRŠ OBELŲ**
Skanios nuotraukos: www.grafas.lt foto@grafas.lt
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

	Paplotėliams:
1 stiklinė	kukurūzų miltų
1 stiklinė	spelta miltų
1	kiaušinio
1/2	stiklinės vandens
žiupsnelio	druskos
1 v.š.	kepimo miltelių
	Ant paplotėlių:
keli šaukštai	alyvuogių aliejaus
240 g	Kitchen me sūdytos parūkytos antienos file
sauja	tarkuoto brandinto sūrio
kelios	riekelės sultingų kriaušių
saujelė	žirnelių, ridikėlių daigelių
žiupsnelio	žolelių prieskonių
keli šlakeliai	alyvuogių aliejaus