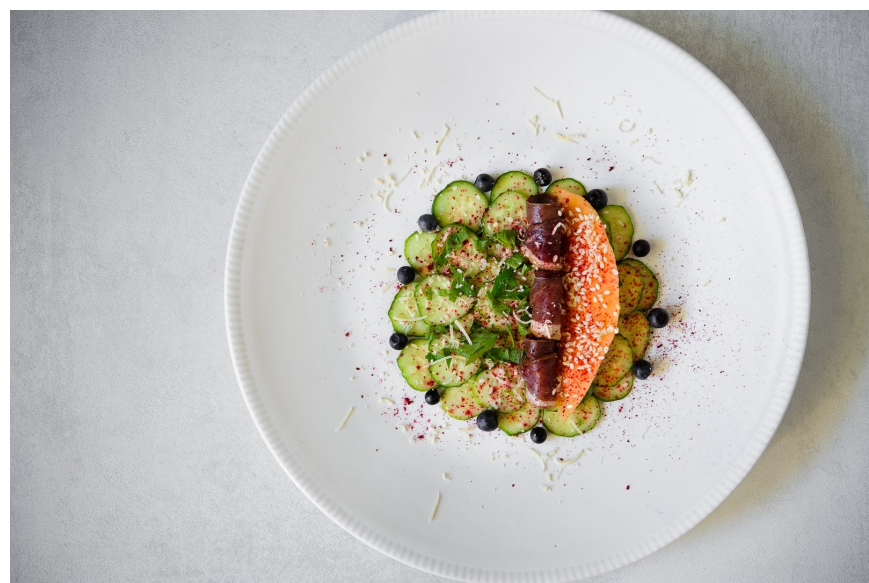


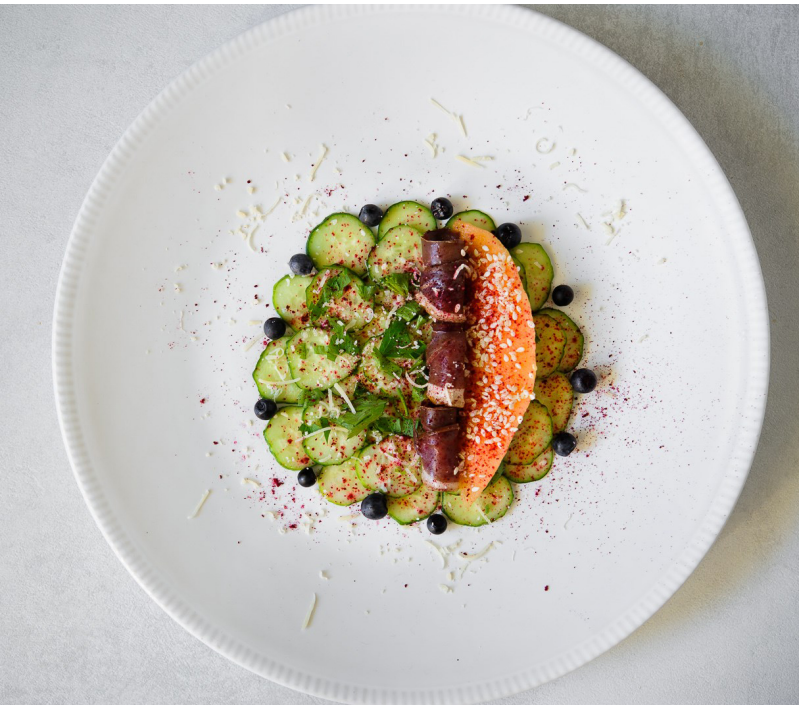


Agurkų užkandis su rūkyta antiena



Gaminimas

1. Agurką sutarkuokite arba plonai plonai supjaustykite griežinėliais.
2. Norimoje lėkštėje sudėkite agurkus, taip kaip Jūsų akiai gražu.
3. Teptuku aptepkite agurkus aliejumi.
4. Petražolės sukapokite ir berkite ant agurkų.
5. Iš šono berkite šilauogių.
6. Antienos juosteles susukite ir sudėkite ties viduriu, šalia remkite skiltelę meliono.
7. Ant visko berkite liofilizuotų miltelių ir sūrį. Skanaus!



Atgal į receptų sąrašą

Dėkojame [Kitchen Obsession](#) už receptą!



INGREDIENTAI

3 juostelės	KITCHEN me sūdyta-parūkyta antienos filė
1 vnt.	Nedidelis trumpavaisis agurkas
Keletas lapelių	Petražolės
Žiupsnelis	Malti liofilizuotų burokėlių milteliai
Saujelė	Šilauogės
1 skiltelė	Melionas arba kriaušė
1 v.š.	Smulkiai tarkuotas kietasis sūris