



Antienos ir sūrio skrebučiai



Gaminimas

- Į nedidelį puodą sudėkite tirpintą sviestą, garstyčias, supilkite vandenį ir vorčesterio padažą, suberkite miltus, smulkiai tarkuotą sūrį, druską ir pipirus (jei reikia). Išmaišykite ir kaitinkite, kol užvirs iki vientisos masės.
- Ten pat sudėkite ir nedideliais gabaliukais pjaustytą antieną. Išmaišykite ir atidėkite, kol prireiks.
- Orkaitę įkaitinkite iki 180°C temperatūros (režimas-konvekcija).
- Ant kepimo skardos sudėkite duonos riekes ir pakepinkite, kol lengvai apskrus(apie 5 minutes).
- Ant apkepusių duonos riekių sudėkite antienos ir sūrio masę, uždėkite pjaustytų pomidoriukų (nebūtinai) ir grąžinkite į orkaitę dar kelioms minutėms, kol viskas apkeps ir sūris išsilydys.
- Papildomai patiekite šalia pomidoriukų, jei nenaudojote iš karto ir sumuštinis valgykite dar karštus.
- Skanaus!

Už receptą ir nuotrauką dėkojame Svajojančiam Olandui.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

170 g	Antienos file su prieskoniais
160 g	tarkuoto fermentinio sūrio
1 valg.š.	tirpinto sviesto
1 valgš.š.	vorčesterio padažo
1 arb.š.	garstyčių
2 valg.š.	miltų (be kaupo)
4-5 valg.š.	vandens
	druskos, pipirų
	vyšninių pomidoriukų
riekelių	duonos