



CIABATTOS IR ANTIENTOS KARŠTIEJI SUMUŠTINIAI



Gaminimas

Ciabatta supjaustome soresnėmis riekelėmis. Antieną apkepame keptuvėje iš abiejų pusių iki auksinės spalvos, supjaustome plonais griežinėliais. Visus kitus ingredientus sumaišome tarpusavyje. Ant duonos riekių tepame sūrio užtepėlę, dedame kelis antienos griežinėlius, apipilame BBQ padažu ir pabarstome žemės riešutais. kepame iki 200laip. įkaitintoje orkaitėje kol sūris iššilydys, tada įjungiamo grill režimą ir dar palaikome kelias minutes, kol paviršius apskrus. SKANAUS.

Už receptą ir nuotrauką dėkojame NUO UŽKANDŽIO IKI DESERTO.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

1	ciabattos
2x170 g	marinuotos antienos filė (naudojau iš Kitchenme)
2 šaukštų	garstyčių
1 šaukšto	majonezo
2 šaukštelių	medaus
1 šaukšto nat	jogurto
pagal skonį	druskos/pipirų/česnako granulių ir džiovintų krapų
150 g	tarkuoto fermentinio sūrio
1/2 stiklainio	smulkintų konservuotų pievagrybių
100-150 g	smulkintų marinuotų agurkėlių
aplieti ant viršaus šiek tiek	BBQ padažo
1 saujos	apkeptų žemės riešutų pabarstymui