



Gaivios arbūzo užkandėlės su antiena



Gaminimas

1. Iš arbūzo, ledų šaukšteliu, suformuokite 20 rutuliukų. Juos sudėkite ant rankšluostinio popieriaus, kad nusausėtų paviršius.
2. Į krepšelius sudėkite arbūzo rutuliukus (po vieną).
3. Varškės sūrio užkandį apsukite **sūdytos-parūkytos antienos file** mėsos juostele ir perverkite smeigtuku. T.p. smeigtuką perverkite ir per trešnę.
4. Ant arbūzo rutuliuko uždėkite pora lapelių melisos ir jas sutvirtinkite persmeigiant paruoštu užkanduku.

Skanių akimirklų linki UAB "Baltic Larus" kolektyvas!

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

40-60 g	Kitchen me sūdytos-parūkytos antienos file juostelių
1/2	arbūzo
100 g	varškės sūrio užkandžio TARTARE
keletos	melisų lapelių
20 vnt.	trešnių su koteliais
10 vnt.	smeigtukų
10 vnt.	Tvirtesnių keksiuko kepimo krepšelių (popierinių, neperšlampamų)