



Greiti gurmaniški užkandukai su k.r. antienos file



Gaminimas

1. Prancūzišką batoną supjaustyti riekelėmis.
2. Uždėti plonai pjaustytą rūkytą anties krūtinėlės riekelę.
3. Užpilti šlakelį joštų džemo. Joštų uogas virti 15 minučių su cukrumi (1 kg uogų, 300 g cukraus), vėliau sutrinti blenderiu. Jei neturite, čia taip pat tiktų abrikosų, slyvų, džemai, bruknių uogienė.

Už receptą dėkojame Raudonai virtuvei.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

240 g	Kitchen me k.r. antienos file
1	prancūziško batono
pagal poreikį	abrikosų džemas, bruknių uogienė
papuošimui	gražgarstės lapeliu