



Greiti užkandžiai su antiena



Gaminimas

1. Karštai rūkytą antienos file supjaustykite griežinėliais.
2. Duoną supjaustykite taip, kaip norite formuoti užkandį – didesnį, ar mažesnį.
3. Susipjaustykite šviežius agurkus griežinėliais.
4. Formuokite užkandį – ant duonos dėkite karštai rūkytos antienos file griežinėlį, agurką ir pagardinkite raudonųjų kopūstų daigais.

Improvizuokite, pritaikydami asmeninėms šventėms ir kiekvienai dienai!
Gardūs linkėjimai iš KITCHEN me virtuvės!
[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

200 g	KITCHEN ME me karštai rūkytos antienos filė, aukščiausia rūšis
pagal poreikį	juodos grūdų duonelės
3 vnt.	šviežio agurko
pagal poreikį	ŽALI ŽALI raudonųjų kopūstų daigeliai