



Gurmaniškas antienos ir speltų duonelės užkandis



Gaminimas

1. Supjaustykite duonelę riekelėmis ir padenkite jas lydyto sūrelio sluoksniu.
2. Supjaustykite kreminį sūrį. Kivi vaisių nulupkite, perpjaukite pusiau ir supjaustykite griežinėliais.
3. Ant užteptos duonelės išdėliokite sūrį, kivi.
4. **Sūdytos-parūkytos antienos file** mėsos juosteles susukite ir uždėkite ant sumuštinio. Papuoškite kinkanų vaisiais.

Skanių akimirų linki UAB "Baltic Larus" kolektyvas!
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

115 g	speltų duonelės su burokėliais
70 g	kreminio sūrio su ananasais, 24%rieb.
40 g	lydyto sūrio su mėlynaisiais pelėsisiais ir saulėje džiovintais pomidorais
20-30 g	KITCHEN me Sūdytos-parūkytos antienos filė
1 vnt.	kivi vaisiaus
2 vnt.	kinkanų, papuošimui