



Gurmaniški vieno kąsnio sumuštinukai su antiena



Gaminimas

1. Orkaitę įkaitiname iki 200 laipsnių. Dedame į ją nepraplėštą pakuotę antienos filė (nuėmę tik popierinę įmautę) ir kepame 55 min.
2. Neskubėdami pasiruošiame kitus ingredientus. Rukolą nuplauname ir gerai išdžioviname (patogiausia tą daryti salotų džiovyklėje), prancūzišką batoną supjaustome plonomis riekelėmis, o vynuoges pjauname perpus ir išimame sėklytes.
3. Iškepusią antieną ištraukiame iš orkaitės ir leidžiame šiek tiek pravėsti. Per tą laiką kiekvieną batono riekelę užtepame plonu sluoksniu kreminio sūrio, uždedame keletą lapelių rukolos. Antienos filė pjaustome riekelėmis, dedame ant sumuštinukų. Papuošiame vynuogės pusele ir mėgaujamės!

Už receptą dėkojame [Virtuvei N](#)
[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

1	Ilgo prancūziško batono
150 – 200 g	Philadelphia ar kito mėgstamo kreminio sūrio
dvių didelių saujų	rukolos
600 g	KITCHEN me antienos filė su prieskoniais
10 didelių	raudonųjų vynuogių