



Mini picos su daržovėmis ir antiena



Gaminimas

1. ~60-80 g fermentinio sūrio;
2. Atšildykite tešlos lapelius ir kiekvieną lapelį supjaustykite į 6 gabalėlius.
3. Sudėkite į kepimo skardą išteptą kepimo popieriumi. Kiekvieną gabalėlį patepkite Mango majo majonezu.
4. Dėkite smulkiais kubeliais pjaustytą papriką, antienos krūtinėlę, išdėliokite marinuotų agurkėlių, pievagrybių ir alyvuogių griežinėlius, ant viršaus užberkite smulkiai tarkuotą fermentinį sūrį.
5. Kepkite 160 laipsnių įkaitintoje orkaitėje 10-15 min., arba tol, kol gražiai apskrus.

Skanaus ;)
Už receptą dėkojame Oditėlės blogui.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

250 g	Kitchen me rūkytos antienos file
500 g	šaldytos bemielės tešlos
1 vnt	paprikos
36 gabalėlių	marinuoto agurko
36 griežinėlių	pievagrybių
36 griežinėlių	juodųjų alyvuogių
patepimui	Mango majo majonezo