



MINI SUMUŠTINUKAI SU ANTIENA, MANGŲ DŽEMU IR IMBIERU



Gaminimas

1. Antieną apkepame iš abiejų pusių po 4-5min ant šiek tiek didesnės nei vidutinė kaitros su šlakeliu aliejaus, leidžiame atvėsti.
2. Mangų džemą sumaišykite su imbieru. Bandeles perpjaukite pusiau (jas galima šiek tiek paskrudintu keptuvėje, bet nebūtina), rekomenduoju pirkti šaldytas, nes ištraukus iš orkaitės turėsite tikrai traškią plutelę ir minkštą vidų, nereikės papildomai skrudinti.
3. Formuojame sumuštinukus: tepame varškės sūrį, dedame džemą, antienos griežinėljį, šiek tiek salotų ir kedro riešutų, bei pabarstome šviežiu čiobreliau.

SKANAUS

Už receptą dėkojame Nuo užkandžio iki deserto.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

3 vnt.	pilno grūdo prancūziškų bandelių
170 g	antienos filė marinuotos prieskoniuose (Kitchenme)
2 saujų	šviežių salotų mišinio
1 saujelės	kedro riešutų
šiek tiek	šviežių čiobrelių
2-3 šaukštų	mangų džemo
1/4 šaukštelio	malto imbiero
1 pakuotės	tepamo varškės sūrelio su žolelėmis