

Parūkyta antienos filė su mocarela ir melionu



Gaminimas

1. Lėkštėje išdėliokite antienos file gabalėlius.
2. Iš meliono išskobkite rutuliukus ar pusrutuliukus su įrankiu, kuris skirtas vaisių rutuliukams gaminti. Dėkite į lėkštės vidurį kartu su mocarelos rutuliukais. Užberkite grūstų čili paprikų, šviežio baziliko, pagardinkite druska, maltais juodaisiais pipirais ir apšlakstykite alyvuogių aliejumi. Skanaus!



Atgal į receptų sąrašą

Dėkojame [Oditėlės blogui](#) už receptą!



INGREDIENTAI

80 g.	KITCHEN me sūdyta-parūkyta antienos filė
20 vnt.	Mocarelos rutuliukai
1 vnt.	Kantalupos melionas
Žiupsnelis	Grūsta čili paprika
Žiupsnelis	Pjaustytas šviežias bazilikas
Šlakelis	Alyvuogių aliejus
Pagal skonį	Druska ir pipirai