

Pitos duonelės su antiena ir feta tzatziki



Gaminimas

- Pitos duoneles šiek tiek pašildykite ant keptuvės ir atidėkite į šalį, kol prireiks.
- Antieną supjaustykite vidutinio dydžio juostelėmis ir kepkite keptuvėje, kol gražiai apskrus.
 - Ant pitos duonelių užtepkite humuso, uždėkite salotos lapų, keptos antienos, pjaustytų pomidoriukų ir fetos padažo.
 - Skanaus! :)

Į smulkinimo indą sudėkite visus ingredientus ir viską sutrinkite iki vientisos masės.

Už receptą ir nuotrauką dėkojame Svajojančiam Olandui.

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2	pitos duonelių
170 g	antienos filė su prieskoniais
100 g	humuso
100 g	pomidoriukų
	salotų lapų
	Feta tzatziki
200 g	fetos
130 g	graikiško jogurto
2 vidutinio dydžių	agurkų
2 v.š.	alyvuogių aliejaus
1 skiltelės	česnako
1-2 v.š.	citrinos sulčių
pagal poreikį	džiovintų krapų