



PUSRYČIŲ KRUASANAI SU ANTIENA IR FETOS SŪRIU



Gaminimas

1. Įkaitintoje keptuvėje apkepame antieną iš abiejų pusių ant šiek tiek didesnės, nei vidutinė kaitra temperatūros iki auksinės spalvos ir įvyniojame į foliją. Folijoje leidžiame "pailsėti" apie 10-15min, tada supjaustome plonais griežinėliais.
2. Kruasanus įpjauame išilgai šone, bet nepjauname iki galo, padarome "kišenėlę". Į vidų tepame lydytą sūrį, dedame žalumynus, antienos griežinėlius, trupintą fetos sūrį, pašlakstome medumi ir beriame žiupsnį grūstų juodųjų pipirų.

Pusryčiais paruošti! Belieka išsivirti puodelį karštos, kvapnios kavos ir skanaus :)

Už receptą dėkojame NUO UŽKANDŽIO IKI DESERTO.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

5	kruasanų
200 g	marinuotos antienos filė (aš naudoju jau paruoštą mėsą iš Kitchenme)
100 g	fetos sūrio
šiek tiek	tepamojo sūrio su melsvuojų pelėsiu
50g	ivairių žalumynų mišinio
šiek tiek	medaus
pagal skonį	grūstų juodųjų pipirų