

Ruginės duonelės užkandukai su antiena



Gaminimas

Varškę sumaišome su grietine druska ir pipirais.
Griežinėliais susipjaustome ridikėlį.
Į traškias rugines duoneles su česnakais dedame varškės įdaro, susukame sūdytos-parūkytos antienos file ir papuošiame ridikėlio griežinėliais.
Už recepto idėją dėkojame Daiva Kanopkienė.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

80 g	Kitchen me sūdytos-parūkytos antienos file
pagal poreikį	traškios ruginės duonelės su česnakais
keletos	ridikėlių
	Užkandukų įdarui:
100 g	varškės
2 v.š.	grietinės
žiupsnelio	druskos
žiupsnelis	pipirų