



Rūkytos krūtinėlės mišrainė su krekeriais



Gaminimas

1. **KITCEH ME karštai rūkytos antienos filė** nulupkite odelę. Antieną ir agurką supjaustykite kubeliais, suberkite į dubenį. Sumaišykite su HEINZ konservuotomis raudonosiomis pupelėmis ir BONDUELLE konservuotais kukurūzais.
2. Sudėkite KĖDAINIŲ KONSERVAI majonezą „Originalus“, įberkite maltų juodųjų pipirų. Supilkite KIKKOMAN sojų padažą ir išmaišykite.
3. Į indelius dėkite mišrainės, berkite laužytų GAIDELIS grietinės ir svogūnų skonio mini krekerių ir taip sluoksniuokite, vėl dėkite mišrainės ir laužytų krekerių. Pagardinkite juodaisiais pipirais.
4. Papuoškite prieskoninėmis žolelėmis.

Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui ir VMG komandai

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

270 g	KITCHEN ME karštai rūkytos antienos filė su oda
100 g	agurko
200 g	HEINZ konservuotų raudonųjų pupelių
340 g	BONDUELLE konservuotų kukurūzų
3 šaukštų	KĖDAINIŲ KONSERVAI majonezo Originalus
žiupsnelio	maltų juodųjų pipirų
1–2 šaukštelių	KIKKOMAN sojų padažo
50 g	GAIDELIS grietinės ir svogūnų skonio mini krekerių
1 saujelės	prieskoninių žolelių