



Skandinaviški sumuštiniai smorrebrod su antiena



Gaminimas

1. FAZER duoną „Rugys“ apskrudinkite sausoje keptuvėje iš abiejų pusių ir perpjaukite pusiau.
2. KITCHEN ME ančiukų krūtinėlę su prieskoniais dėkite į sausą keptuvę odele žemyn ir ant nedidelės kaitros kepkite apie 4 min., kol odelė apskrus. Kepimą tęskite orkaitėje su karšto oro apipūtimu iki 180 °C temp. apie 10 min.
3. Iškeptą antienos krūtinėlę palikite kambario temperatūroje apie 5–8 min., kol raumenų struktūra atsipalaiduos. Supjaustykite griežinėliais.
4. Daržovių skustuku supjaustykite morkas plonomis juostelėmis, apšlakstykite alyvuogių aliejumi, berkite druskos ir marinuokite apie 10 min.
5. Ant 2–3 duonos gabalėlių dėkite iškeptą antieną, pjaustytas morkos juosteles ir apibarstykite smulkintais svogūnų laiškais.

Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2 riekelių	FAZER duonos Rugys
170 g	KITCHEN ME ančiukų krūtinėlės su prieskoniais
1 nedidelės	morkos
2 šaukštų	alyvuogių aliejaus
1 saujelės	svogūnų laiškų

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/antiena/skandinaviski-sumustiniai-smorrebrod-su-antiena.htm?tpl=pdf