

Sluoksniuoti sumuštiniai



Gaminimas

1. Avokadą nulupkite ir sutrinkite šakute. Sudėkite prieskonius ir supilkite citrinos sultis. Išmaišykite.
2. Pirmam sluoksniui tepkite avokado masę ant duonelės (sutepkite visą masę).
3. Antram sluoksniui dėkite čederio sūrį, o ant viršaus supjaustytą k/r anties krūtinėlę riekelėmis.
4. Riekes suvožkite ir uždenkite dar vienu duonos sluoksniu. Paspauskite ir padalinkite į trikampėlius. Trikampėlius sutvirtinkite sumuštinų smeigtukais.
Skanaus !!!

Už receptą dėkojame Skanu, gražu ir su meile.....Rita!
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

250 g	Kitchen me karštai rūkytos antienos file
pakuotės	forminės sumuštinukų duonos
6 plokštelių	Čederio sūrio
1 vnt.	avokadas
2 v.š.	citrinos sulčių
žiupsnelis	prieskonių gvakamolei
papuošimui	žalumynų