



## SLUOKSNIUOTOS TEŠLOS KEKSIUKAI SU KEPTA ANTIENTOS KRŪTINĖLE, PIEVAGRYBIAIS IR SŪRIU



### Gaminimas

1. Iškepame antienos filė pagal instrukciją ant pakuotės, paliekame "pailsėti" 10-15min ir tada supjaustome plonais griežinėliais.
2. Pievagrybius supjaustome griežinėliais, pakepiname ant nedidelio kiekio sviesto ir pagardiname druska bei pipirais.
3. Tešlą atšaldome, supjaustome lakštus per pusę (išilgai). Naudojau pakuotę, kur stačiakampiai 5 tešlos lakštai viduje.
4. Ant tešlos dedame sūrį, antienos griežinėlius ir pievagrybius. Viską susukame į ritinėlį ir dedame į keksiukų kepimo formą. Aptepame keksiukus kiaušinio plakiniu. Galima dar pabarstyti sezamais ant viršaus
5. Kepame iki 200laip. įkaitintoje orkaitėje apie 20min, kol tešla gražiai paruduoja.

SKANAUS!

Už receptą dėkojame Nuo užkandžio iki deserto.  
Atgal į receptų sąrašą

### INGREDIENTAI

|                 |                                                      |
|-----------------|------------------------------------------------------|
| 1/2 pakuotės    | mielinės sluoksniuotos tešlos                        |
| 300 g           | antienos filė didkepsnio su prieskoniais (Kitchenme) |
| 5-6             | rudųjų pievagrybių                                   |
| truputį         | tarkuoto fermentinio sūrio                           |
| vieno kiaušinio | plakinio tešlos aptepimui                            |
| šiek tiek       | sviesto pievagrybiams pakepinti                      |
| pagal skonį     | druskos ir juodųjų maltų pipirų                      |