

## Sūdytos-parūkytos antienos filė užkandis su avokadais



### Gaminimas

1. Avokadus nulupkite ir sutrinkite. Įdėkite kelis arbatinius šaukštelių prieskonių ir išmaišykite.
2. Pomidorus supjaustykite skiltelėmis. Suraiykite ciabattą ir užtepkite ant jos gvakamolės. Ant viršaus uždėkite pomidorų skilteles.
3. Paruoštas riekes išdėliokite ant lentelės, šalia dėkite antienos filė griežinėlius. Skanaus!



Dėkojame Skanu, gražu ir su meile... Rita už receptą!



### INGREDIENTAI

|             |                                          |
|-------------|------------------------------------------|
| 80 g.       | KITCHEN me sūdyta-parūkyta antienos filė |
| 1 vnt.      | Ciabattos duonelė                        |
| 2 vnt.      | Avokadai                                 |
| 2 vnt.      | Pomidorai                                |
| Pagal skonį | Gvakamolės prieskoniai Santa Maria       |