



Sumuštiniai su antiena ir teriyaki padažu



Gaminimas

1. Mėsą paruošiamė pagal instrukciją nurodytą ant pakuotės. Iškepusių filė supjaustome griežinėliais.
2. Bandeles perpjaunam per pusę išilgai ir šiek tiek paskrudiname ant sausos keptuvės arba skrudintuve.
3. Teriyaki padažą sumaišome su citrinų sultimis.
4. Ant duonos/bandelės dedame žalumynus, tada mėsos griežinėlius, pašlakstome gautu padažu ir apibarstome sezamo sėklomis.

SKANAUS

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



INGREDIENTAI

1/2 pakuotės	antienos filė su prieskoniais iš kitchen me
poros	bandelių arba kelių riekių šviesios duonos
šiek tiek	jūsų mėgstamo salotų mišinio ar kitų žalumynų
3 šaukštų	saldaus ir tiršto teriyaki padažo
1 šaukšto	citrinų sulčių
pabarstymui	Sezamo sėklų