



Sumuštinukai su k.r. antienos file



Gaminimas

Šiek tiek paskrudinti toste duonelės baltos,užtepkite užtepėle su žalumynais,brukniu džema,karamelizuotu svogunu džema ir medaus padaza :) pagardinau kietuoju dziugo suriu,agurkeliu,marinuotu pievagrybiu, alyvuoge,marinuotu svoguneliu,mocarelos suriu,sauleje dziovintu pomidoriuku,darzovem ir balzamiko kreminiu actu,vakarienes uzkandis uzskaitytas:)

Už receptą dėkojame Mano maistas
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

240 g	Kitchen me k.r. antienos file
keletos riekelių	toste duonelės
mėgiamos	užtepėlės su žalumynais
pagal poreikį	brukbių džemas
pagal poreikį	karamelizuotu svogunų
pagal poreikį	džiugo sūrio
keletos	marinuotų agurkėlių