

Užkandėlės su antienos filė ir ožkos pieno sūriu



Gaminimas

1. Atšildykite tešlą, lengvai pakočiokite kiekvieną lapelį ir stikline išspauskite apskritimus.
2. Tešlos apskritimus sudėkite į kepimo skardą, išklotą kepimo popieriumi, ir kiekvieną patepkite po 1 a.š. pomidorų padažu. Dėkite plonais pusžiedžiais supjaustyto raudonojo svogūno, po kelis gabalėlius supjaustytos antienos krūtinėlės filė ir kepkite 180 laipsnių įkaitintoje orkaitėje 15-20 min. arba tol, kol gražiai apskrus.
3. Ant iškepusių užkandėlių uždėkite ožkų pieno sūrio ir iš karto patiekite. Skanaus!



Atgal į receptų sąrašą

Dėkojame [Oditėlėsblogas](#) už receptą!



INGREDIENTAI

80 g.	KITCHEN me sūdyta parūkyta antienos filė
3 lapeliai	Šaldyta bemielė sluoksniuota tešla
15 a.š.	Pomidorų padažas
1/2 vnt.	Raudonasis svogūnas
50 g.	Ožkos pieno sūris