

Vieno kashnio sumustinukai su karštai rūkyta antiena



Gaminimas

1. Prancūzišką batoną supjaustykite plonomis riekelėmis ir paskrudinkite.
2. Ant prancūziško batono riekelių užtepkite po šaukštelį kreminio sūrio.
3. Uždėkite po griežinėlių rūkytos antienos krūtinėlių filė.
4. Užtepkite šiek tiek figų džemo, uždėkite kelis bazilikų lapelius arba šiek tiek krapų ir pagardinkite juodaisiais pipirais.

Už receptą dėkojame Dar kasneliui.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

240 g	Kitchenme karštai rūkyta antienos krūtinėlių filė
	Figų džemas
	Bazilikai arba krapai
žiupsnelis	Juodieji pipirai
1	Ilgasis prancūziškas batonas