

Vieno kashnio uzskandziai su antienos file



Gaminimas

Vieno kashnio uzskandziai Jums pravers, kai netiketai lauksite sveciu ar pacios skubesite pas draugus. Toks padeklas papuos stalą, papildys vakarelio menu. Patogu ragauti, nereikia stalo įrankių, tiesiog nusižiūm, kuris skaniausiai atrodo, čiumpam ir ragaujam!

Žinoma, vieno kashnio uzskandziai – tik kantrioms virtuvės šeimininkėms. Kol supjaustai, kol sudėlioji po gabalėlį, o maisto kiekis gaunasi nedidelis.

Kaip sukurti savo vieno kashnio uzskandį? Aš jums papasakosiu, kaip galvoju, kurdamą tokius užkandžius, ir jūs galėsite sugalvoti savo skonius!

Pirmiausia reikia pagrindo: Tai gali būti duona, batonas, krekeriai, šaukšteliai, čipsai..

Tada kažkos kremas: sviestas, džemas, užtepėlė, humusas.

Pagrindinis ingredientas: mėsos gabalėlis, sūris, lašiša..

Priedai: daržovės, sėklos, daigai, pagardai, sūris, vaisiai..

Už receptą dėkojame Raudonai virtuvei.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

240 g	Kitchen me karštai rūkytos antienos file
pagal poreikį	Tai gali būti duona, batonas, krekeriai, šaukšteliai, čipsai..
Priedai	daržovės, sėklos, daigai, pagardai, sūris, vaisiai..