

5 minutės ir jau turite kuo vaišinti svečius



Gaminimas

1. Susipjaustykite įstrižai antienos mėsos lazdeles.
 2. Susipjaustykite duonelę riekelėmis.
 3. Susimulkinkite saulėje džiovintą pomidorą.
 4. Ant duonelės dėkite saulėje džiovintą pomidorą, žirnių daigus ir antienos mėsos lazdeles. Persmeigite sumuštinukus smeigtuku.
- Skanių akimirų linki UAB „Baltic Larus“ kolektyvas.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

240 g	Kitchen me antienos mėsos lazdelės
1 vnt.	grūdinė bėmielė duonelė
keletos	saulėje džiovinti pomidorai
Papuošimui	žirnių daigai