

Antienos suvožtinis



Gaminimas

Duoną pašildome 160-170C orkaitėje (funkcija su vėjeliu). Keptuvėje iškepame antienos didkepsnį. Mėgstamą padažą sumaišome su keliais šaukštais majonezo. Kuomet duona pašilusi, pjauname ją išilgai ir apatinį sluoksnį tepame majonezo ir padažo miksu, dedame salotas, pjaustytą antieną, barstome tarkuotą sūrį, dedame plonai pjaustytus agurkus. Viršutinę duonelės dalį sutepame svogūnų čatniu ir viską suvožiame. Suvožtinį padaliname į 2 ar daugiau dalių.

Už receptą dėkojame Nežinau ar bus skanu.

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

1	Kitchen me marinuoto antienos didkepsnio
1	trumpavaisis agurkas
	Majonezo
Mėgstamo padažo	bbq, sriracha
	Salotų lapų
	Tarkuoto Džiugo sūrio
	Svogūnų čatnio
1	Itališkos duonos