GURMANIŠKI KRUASANAI SU ANTIENA SAULĖJE DŽIOVINTAIS POMIDORAIS

Gaminimas

Iškepkite kruasanus pagal gamintojo nurodymus ant pakuotės. Leiskite jiems atvėsti.
Pasiruoškite įdarą – į smulkintuvą sudėkite saulėje džiovintus pomidorus ir tepamą varškės sūrį. Smulkinkite iki taps vientisa masė – kremas įdarui. Supjaustykite griežinėliais karštai rūkytą antienos filę.
Atvėsusį kruasaną įpjaukite, ištepkite vidų paruoštu įdaru, dėkite keletą gražgarščių lapelių, tuomet karštai rūkytos antienos filė griežinėlį. Kruasano papuošimui naudokite per pusę perpjautą smulkųjį vyšninį pomidoriuką ir gražgarstės lapelį.

Gardūs linkėjimai nuo UAB "Baltic Larus" kolektyvo!
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

200 g	KITCHEN ME me karštai rūkytos antienos filė, aukščiausia rūšis
300 g	Varškės sūrio tep. Rasa 66%
60 g	Saulėje džiovintų pomidorų konservuotų
30 vnt.	Mažų prancūziškų sviestinių ragelių Croissant šaldytų
50 g	vyšninių pomidoriukų
saujelė	gražgarščių

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/antiena/gurmaniski-kruasanai-su-antiena-sauleje-dziovintais-pomidorais.htm?tpl=pdf