

Itin skanūs sumuštiniai su antienos krūtinėle



Gaminimas

1. Bandeles perpjaukite išilgai.
2. Vienas puseles patepkite humusu, dėkite salotų mišinį, agurko, pomidoro riekeles, pjaustytą antienos file ir ant viršaus ridikėlio griežinėlius.
3. Kitas puseles patepkite tepamu sūriu, dėkite salotų mišinį, pjaustytą antienos file ir meliono rutuliukus.

Skanaus ;)

Dėkojame Oditėlės blogui už receptą

[Atgal į receptų sąrašą](#)

INGREDIENTAI

250 g	„Kitchen me“ karštai rūkytos antienos file su oda
mėgstamų	bandelių
	Patepimui:
pagal poreikį	humuso, ar mėgstamo tepamo sūrio
sauja	salotų mišinio
1 vnt.	pomidoro
gabalėlio	agurko
kelių	ridikėlių
pagal poreikį	meliono