

## KEPTOS KRIAUSĖS SU RŪKYTA ANTIENA IR SPANGUOLĖMIS



### Gaminimas

Kriaušes nuplaukite, perpjaukite per pusę, išskobkite vidų, įdėkite porą gabalėlių rūkytos antienos, užberkite sūrio, uždėkite kelias spanguoles. Keptkite apie 7-10 min. 180°C orkaitėje, o ant iškeptų uždėkite kelis žalumynų lapelius. Patiekalui sūrumo suteiks brandintas sūris ir rūkyta antiena.

Skanaus!

Receptas sukurtas bendradarbiaujant VIRŠ OBELŲ

Skanos nuotraukos: [www.grafas.lt](http://www.grafas.lt) [foto@grafas.lt](mailto:foto@grafas.lt)

Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

240 g	Kitchen me k.r. antienos file
keletos	sunokusių saldžių kriaušių
saujos	tarkuoto brandinto sūrio
saujelės	šviežių arba džiovintų spanguolių
kuokštelio	gražgarsčių lapelių