

## Krepšelis su sūdyta-parūkyta antienos file



### Gaminimas

1. Pasiruošiame užtepėlę.
2. Suspjaustykite smulkiai k.r. antienos file ir sublenderiuokite.
3. Kietojo sūrio užtepėlę sumaišykite su tepamo sūrelio užtepėle ir migdolais viską prasukite su smulkintuvu.
4. Į sūrio mišinį įmaišykite k.r. antienos file.
5. Paruoštą užtepėlę įspauskite į krepšelius.
6. Sūdytą-parūkytą antienos file susukite ir dėkite į krepšelį.
7. Susipjaustykite smulkiai morkytes ir papuoškite krepšelius.
8. Žalumynus naudokite kurie Jums labiau patinka.

Skanių akimirų linki UAB „Baltic Larus“ kolektyvas.  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

80 g	Kitchen me sūdytos-parūkytos antienos file
20 vnt.	užkandžių krepšelių
keletos	mažų morkyčių
pagal poreikį	žirnių daigų
	Užtepei reikės:
100 g	kietojo sūrio užtepėlės
mėgiamo	tepamo sūrelio
keletos	migdolų riešutų
100 g	Kitchen me k.r. antienos file