

MINI KREPŠELIAI - UŽKANDĖLĖS JŪSŲ ŠVENTINIAM STALUI



Gaminimas

1. Smulkiomis juostelėmis susipjaustykite antienos file, plonais griežinėliais - antienos "lazdeles".
2. Melioną ir figas supjaustykite nedideliais gabalėliais.
3. Krepšelio dugną patepkite pasirinktu sūriu ir:

- 13 vnt. įdarykite antienos file + figa+ salota;
- 13 vnt. įdarykite antienos "lazdelėmis" + melionas + salota;

Skanaus ;)

p.s. šioms krepšeliams paruošti nesunaudojau viso kiekio antienos. Todėl arba nusipirkite iš karto daugiau krepšelių, arba tiesiog paserviruokite gražiai supjaustytą mėsytę.
Už receptą dėkojame Oditėlės blogui.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

250 g	Karštai rūkytos antienos filė
150 g	Antienos mėsos lazdelių
~100-150 g	tepamo sūrio (galite rinktis su žolelėmis);
mėgstamų	salotų mišinio
0,5	Cantaloupe meliono
1-2	šviežių figų