

Moliūgo užtepėlė su rūkytomis antienos mėsos lazdelėmis



Gaminimas

1. Moliūgą ant sviestinio popieriaus apibarstykite prieskoniais ir apšlakstę alyvuogių aliejuje kepkite pusantros valandos 180 C laipsnių temperatūros įkaitintoje orkaitėje.
2. Likus 10 minučių iki kepimo pabaigos, įjunkite apipūtimo funkciją, - moliūgas tampa minkštas, salstelėjęs.
3. Patiekite su [atienos mėsos lazdelėmis](#).

Už receptą ir nuotraukas dėkojame [Monika Oliv!](#)
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

150 g	Kitchen me antienos mėsos lazdelių
1/2 vnt.	sviestinio moliūgo
pašlakstymui	alyvuogių aliejaus
žiupsnelis	kumino
žiupsnelis	raudonosios paprikos miltelių
žiupsnelis	druskos, pipirų
keleta	duoniukų