

Persikų ir rūkytos antienos filė užkandis



Gaminimas

Keptuvėje išlydome sviestą ir lengvai pakepiname lazdyno riešutus ir persiko gabalėlius. Ant gražgarsčių dedame persiką, riekelėmis supjaustytą rūkytą antieną, beriamė riešutus, pipirus ir apilame spanguolių padažu.

Už receptą dėkojame Monika Oliv.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

120 g	"KITCHEN me" rūkytos antienos filė
1 vnt.	persiko
1 valgomojo šaukšto	spanguolių padažo
1 saujelės	gražgarsčių
1 saujelės	šviežių lazdyno riešutų
20 g	ghee sviesto kepimui
pagal skonį	Pipirų