

Priešpiečių dėžutė. Sumuštiniai su antienos file.



Gaminimas

1. Duoną paskrudinkite.
2. Antieną supjaustykite mažais kubeliais.
3. Sukapokite petražoles.
4. Smulkiai supjaustykite džiovintus pomidorus.
5. Antieną, tepamą sūrį, pomidorus, petražoles sumaišykite.
6. Gauta mase aptepkite duonos riekes, sudėkite vieną riekelę ant kitos ir padalinkite trikampiukais.

Galima valgyti su salotomis, agurkais, pomidorais.

Skanių akimirų !!!

Už receptą dėkojame Skanu, gražu ir su meile.... Rita

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

250 g	Kitchen me karštai rūkytos antienos file
keletos riekių	skrudinimui skirtos duonos
100 g	tepamojo lydyto sūrio
pagal poreikį	džiovintų pomidorų
saujelė	smulkintų petražolių