SKREBUČIAI SU ANTIENOS FILĖ

Gaminimas

Skrebučiams rinkausi tamsią ciabattą, ją paskrudinau skrudintuve. Žinoma, galima paskrudinti ir keptuvėje ar orkaitėje su trupučiu aliejaus, ypač jeigu vaišės ruošiamos daugiau nei 2 žmonėms. Ir aišku, visada juk galima valgyti šviežią duoną ☺️

Avokadą sutryniau šakute, sumaišiau su trupučiu citrinos sulčių ir žiupsneliu druskos.

Ant skrebučio tepiau avokado, dėjau salotų mix, karštai rūkytą antienos filė ir ant viršaus - raugintų agurkėlių.

Na, tiesiog dieviškai skanu. Nerealiai gerai!

Už receptą dėkojame Mamos restoranui.
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

	tamsios ciabattos
1	prinokusio avokado
šlakelio	citrinos sulčių
žiupsnelis	druskos/pipirų
pagal poreikį	salotų lapelių
250 g	karštai rūkytos antienos filė
pagal poreikį	šviežiai raugintų agurkų

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/antiena/skrebuciai-su-antienos-file.htm?tpl=pdf