

Sumuštiniai su rūkyta antienos filė



Gaminimas

1. Duonelę pjauname išilgai pusiau, bet iki galo neįpjauname. Daliname pusiau.
 2. Lygiomis dalimis išmaišome jogurtą su garstyčiomis ir pagal poreikius dedame išvardintus ingredientus. Ragaukite.
 3. Padažu ištepame abi duonelės puses, dedame salotas, pomidorus, sūrį, griežinėliais pjaustytą antienos filė.
 4. Paruoštus sumuštiniai rekomenduojame dėti į popierinius sumuštinų maišelius. Bus patogiau valgyti ir padažas neištekės.
- Dėkojame už receptą Skanu, gražu ir su meile...Rita
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

250 g	Kitchen me karštai rūkytos antienos filė
keletos	duonelės su sėklomis
pagal poreikį	Mocarelos sūrio (kieto)
keletos	salotų lapų
keletos	pomidorų
	Padažui:
	švelnių garstyčių
	graikiško jogurto
	citrinos sulčių
	medaus
	česnako
	ciberžolės