

Sumuštinukai su paskrudinta duonele ir antienos lazdelėmis



Gaminimas

Supjaustome batoną ir paskrudiname orkaitėje apie 5 min. Tada dedame saulėje džiovintą pomidorą, pjaustytas **antienos mėsos lazdeles**, viršų papuošiame liucernos daigais ir petražolėmis. Persmeigiame smeigtuku su aviete.

Viskas,- sumuštinukai jau paruošti šventiniam stalui:)

Skanių akimirų linki UAB "Baltic Larus" kolektyvas!

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

150 g	Kitchen me antienos mėsos lazdelių
10 vnt.	aviečių
1 vnt.	prancūziško batono
keletos	saulėje džiovintų pomidorų
keletos	smeigtukų
žiupsnelis	liucernos daigų