

SŪRIO KREPŠELIAI SU SŪDYTA-PARŪKYTA ANTIENOS FILE



Gaminimas

Įkaitinkite orkaitę iki 180 laipsnių temperatūros. Iš filijos susukite apie 20 rutuliukų, apie 4-5 skersmens ant jų džiovinsime iškeptus sūrio krepšelius. Į skardą įklokite kepimo popieriaus, berkite tarkuoto sūrio "blynelius" apie 7 cm skersmens. Patepkite orkaitėje 2-4 minutes, kad sūris išsilydytų ir truputį pakeptų. Ištraukite ir truputį atvėsinkite sūrio "blynelius", bet dar karštus atsargiai paimkite su mediniu, metaliniu ar kitu karščiui atspariu įrankiu ir uždėkite ant folijos rutuliukų, rankomis apspauskite krašteliu, suformuokite krašteliu ir juos "aukštyn kojomis" džiovinkite apie 10-20 minučių, kol atvės ir sukietės.

Salotėlių lapelius susmulkinkite, užpilkite padažu, pagamintu iš citrinos sulčių, garstyčių, aliejaus ir žiupsnelio druskos. Salotėles dėkite į sūrio krepšelius, uždėkite per pusę perpjautą pomidoriuką ir **antienos griežinėlj**. Skanaus!

Receptas sukurtas bendradarbiaujant **VIRŠ OBELŲ**
Gardžios nuotraukos: www.grafas.lt foto@grafas.lt
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

80 g	Kitchen me sūdytos-parūkytos antienos file
100 g	tarkuoto brandinto sūrio
60 g	įvairių salotų lapelių mišinio
1 v.š.	garstyčių grūdėliais
1/2	citrinos sulčių
2 v.š.	kokybiško alyvuogių aliejaus
žiupsnelis	druskos
20	vyšninių pomidoriukų
	folijos
	kepimo popieriaus