

## Trikampėliai su sūdytos-parūkytos antienos file



### Gaminimas

Trikampėlius patepkite mėgiama sūrio užtepėle.  
I trikampėlius susukite sūdytą-parūkyta antienos file.  
Puoškite mėgstamomis uogomis ir žalumunais.  
Skanių akimirų linki UAB „Baltic Larus“ kolektyvas.  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

80 g	Kitchen me sūdytos-parūkytos antienos file
20 vnt.	užkandžių trikampėlių
pagal poreikį	aviečių ar kitų mėgstamų uogų
mėgiamos	sūrio užtepėlės
pagal poreikį	žirnių daigų