

Užkandukas su speltos duonele



Gaminimas

Susipjaustykite griežinėliais agurką, per pusę perpjaukite alyvuoges. Vynuoges taip pat susipjaustykite - jos puikiai padeda atsiskleisti antienos skonius.

Ananasą aspkrudinkite karštoje keptuvėje ar ant griliaus.

Supjaustykite speltos duonelę riekelėmis ir jas patepkite mėgiamu tepamu sūreliu. Formuokite užkanduką: dėkite griežinėliais pjaustą k.r. antienos file, agurką, alyvuoges, vynuoges ir pakeptą ananasą. Papuošimui naudokite mėgiamas prieskonines žoleles, salotas.

Skanių akimirų linki UAB "Baltic Larus" kolektyvas.

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

250 g	Kitchen me k.r. antienos file
1 vnt.	speltos duonelės
mėgiamos	užtepėlės
50 g	alyvuogių, įdarytų pistacijomis
100 g	konservuotų ananasų
keletos	vynuogių
1 vnt.	agurko
keletos	prieskoninių žolelių (papuošimui)