

Užkandžių lizdelis su antiena



Gaminimas

Sumuštinukų krepšelį užpildykite tepamu sūreliu.
Vyšninį pomidoriuką apsukite [sūdytos- parūkytos antienos file juosteles](#).
Papuošimui naudokite konservuotus kukurūzus ir žirnių daigus.
Greiti ir skanūs užkandukai papuoš Jūsų stalą.

Skanių akimirų linki UAB "Baltic Larus" kolektyvas.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

80 g	Kitchen me sūdytos-parūkytos antienos file
mėgiamo	tepamojo sūrelio
keletos	vyšninių pomidorų
50 g	konservuotų kukurūzų
pagal poreikį	žirnių daigų
pagal poreikį	saulegrąžų daigų
10 vnt.	užkandžių krepšeliai