

## Vėrinukai su pievagrybiais ir antiena



### Gaminimas

1. Nuplauname pievagrybius.
2. Susipjaustome sūrį kubeliais.
3. Iš pievagrybių išimame kotelius.
4. Į pievagrybių viduriukus dedame po sūrio gabalėlį, paspaudžiame.
5. Grybukus apskame **sūdyta-parūkyta antienos file** ir suveriamo ant medinių pagaliukų.
6. Kepame orkaitėje ar ant griliaus apie 10 min.

Skanių akimirklų linki UAB "Baltic Larus" kolektyvas.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

80 g	Kitchen me sūdytos-parūkytos antienos file
150 g	pievagrybių
2x100 g	pelėsinio sūrio