

Vieno kashnio užkandėlės indeliuose



Gaminimas

Mini mocarela apsukite viena **sūdytos-parūkytos antienos file** juostele. Verkite ant smeigtuko, tuomet verkite avietę ir mini mocarela. Į užkandžių indelius įdėkite po keletą sultenių, uždėkite paruoštą vėrinuką ir viską pagardinkite uogų padažu. Užkandukas šventei paruoštas, - galite vaišinti svečius :) Skanių akimirų linki UAB "Baltic Larus" kolektyvas :)
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

30 g	Kitchen me sūdytos-parūkytos antienos file
10 vnt.	aviečių
pagal poreikį	uogų padažo
10 vnt.	mini mocarelos sūrio
10 vnt.	smeigtų
10 vnt.	užkandžių indelių