



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

Karšti antienos sumuštiniai



Gaminimas

1. Keptuvėje, odele žemyn, kepame antienos file po 4 min iš kiekvienos pusės. Pagardiname pipirais (kol ruošime sumuštinius, pipirai pasklis po krūtinėlė).
2. Sutriname avokadų minkštimą su česnakais.
3. Ant duonos tepame avokado masę, dedame nuplautus ir nusausintus salotų lapus.
4. Antienos krūtinėlę supjaustome plonais griežinėliais ir uždėdame ant sumuštinų.
5. Keptuvėje įkaitiname šlakelį aliejaus ir pakepiname smulkintus grybus. Uždedame ant sumuštinų.
6. Skanaus!

Už receptą ir nuotrauką dėkojame Samčio užrašams.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

300 g	Lapino puota ančiukų krūtinėlės su oda
4 riekutės	juodos duonos
2 nedideli	avokadai
sauja	salotų lapų
8	pievagrybiai
2 skiltelės	česnako
pagal skonį	pipirų
šlakelis	aliejaus