

## Lavašo suktinukai su paštetu ir džemu



### Gaminimas

1. Lavašą apipjaukite taip, kad gautųsi kvadrato arba stačiakampio forma (kraštinių ilgis apie 15×25 cm).
2. Sutepkite lavašą paštetu. Sudėkite (kaip nuotraukoje) ant lavašo eilutėmis petražolių ir gražgarsčių lapelius, per vidurį užtepkite uogienės.
3. Lavašą susukite, suvyniokite į maistinę plėvelę ir padėkite į šaldytuvą valandai laiko.
4. Prieš patiekiant išvyniokite iš plėvelės ir supjaustykite griežinėliais. Skanaus!



Dėkojame [bulviukose.lt](http://bulviukose.lt) už receptą!

[Atgal į receptų sąrašą](#)

### INGREDIENTAI

150 g.	Lapino puota antienos paštetas
Pagal poreikį	Uogų džemas arba tiršta uogienė (bruknių, serbentų, vyšnių ar kt.)
1	Lavašas
Pagal poreikį	Petražolių lapeliai
Pagal poreikį	Gražgarsčių lapeliai