



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

MOLIŪGINĖS MINI PICOS SU ANTIENA (8-9 mini picoms)



Gaminimas

1. Moliūgą supjaustome žiedais (maždaug 2cm storio), išdėliojame ant kepimo skardos užklotos kepimo popieriumi, aptepame alyvuogių aliejumi ir kepame apie 10-15min iki 180 laipsnių įkaitintoje orkaitėje.
2. Kol moliūgas kepa orkaitėje, marinuojame antieną savo mėgstamais prieskoniais (pas mane 5 pipirų mišinys, česnako granulės, džiovintas čiobrelis, petražolės, šiek tiek druskos) ir apkepame keptuvėje ant vidutinės ugnies.
3. Ant iškeptų moliūgo žiedų dedame tarkuotą sūrį, keptą antieną ir pabarstome džiovintomis petražolėmis, česnako granulėmis bei šviežiais maltais pipirais. Grąžiname į orkaitę dar kelioms minutėms, kol sūris išsilydys.

SKANAUS! 😊

Už receptą dėkojame Nuo užkandžio iki deserto.
[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

1	sviestinio moliūgo
340 g	šviežios ančių kulšelių mėsos iš Lapino puota
100 - 150 g	tarkuoto mozzarella sūrio
pagal skonį	prieskonių (aš naudoju 5 pipirų mišinį, džiovintus čiobrelius, česnako granulės ir džiovintas petražoles bei druską)
šiek tiek	alyvuogių aliejaus aptepti moliūgo skilteles