

Suktinukai su antiena ir valgomosiomis gėlėmis



Gaminimas

1. Ryžių makaronus sudėkite į karštą vandenį ir palikite 3-4 min.
2. Iškepkitė LAPINO PUOTA šviežią anties filė iki norimo lygio ir supjaustykite gana plonomis riekelėmis.
3. Supjaustykite ananasą ir cukiniją plonomis lazdelėmis, braškes – riekelėmis.
4. Ryžių popierių sudrėkinkite purkštuku. Ant jo dėliokite gėles, salotas, braškes, anties krūtinėlę, cukiniją, ananasą ir tampriai susukite.
5. Patiekite su padažu. Padažui sutrinkite ananaso riekelę su saldžiarūgščiu aitriųjų paprikų padažu.

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su VMG komanda.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	LAPINO PUOTA šviežios anties filė
50 g	ryžių makaronų
2 riekelių	ananaso
4 didelių	braškių
1/2	cukinijos
4-5	salotų lapų
6-8	ryžių popieriaus lapelių
pagal poreikį	Valgomųjų gėlių
žiupsnelis	Druskos
	Padažui:
100 ml	saldžiarūgščio aitriųjų paprikų padažo
1 riekelė	riekės ananaso