

VIENO KĄSNIO KREPŠELIAI SU ANTIENOS PAŠTETU IR VAISIŲ SALSA



Gaminimas

Antienos paštetą sudėkite į konditerinį maišelį su norimos formos antgaliu. Leiskite paštetui maišelyje "apšilti", kad lengviau formuotųsi gražūs krepšeliai.

Į krepšelių užkandžius įspauskite paštetą. Papuoškite agurkėlių griežinėliais ir iš vaisių suformuotais rutuliukais.

Gardūs linkėjimai nuo UAB "Baltic Larus" kolektyvo!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

150 g	Lapino puotos antienos pašteto
20 vnt.	Krepšelių Canape užkandžiui (apvalūs)
pagal poreikį	Agurkėlių (kornišonai) 3- 6cm konservuotų arba šviežių mini agurkėlių
Pagal poreikį	Meliono arba persimono