Kepti sumuštiniai su vištiena arba kumpiu ir kietuoju sūriu DŽIUGAS®



Ingredientai

9 riekės	sumuštinių duonos
	keptos vištienos krūtinėlės/ kumpio
truputis	pesto padažo
1	pomidoras
80 g	kietojo sūrio DŽIUGAS
	sviesto

Paruošimas

Duonos riekes iš vienos pusės gausiai aptepkite sviestu, iš kitos pusės – pesto padažu. Ant vienos iš pusių dėkite tarkuoto sūrio, supjaustytos vištienos krutinėlės, kubeliais susmulkinto pomidoro ir dar kartą sūrio. Užvožkite kita duonos rieke sviesto puse į išorę.

Įkaitinkite keptuvę, dėkite paruoštą sumuštinį ir uždengę
ant mažos ugnies pakepkite porą minučių, kol apačia apskrus. Tuomet sumuštinį apverskite ir dar kartą pakepkite porą minučių, kol apskrus kita pusė. Jei sūris nespėjo išsilydyti, įdėkite sumuštinį pusei minutės į mikrobangų krosnelę. Patiekite iš karto perpjovę perpus.