



**Reikės: 4 anglišų pusrytinių bandelių 250 g rikotos sūrio (arba kito mėgiamio kreminio varškės sūrio) 250 g braškių 4 šaukštai gero balzaminio acto 1 šaukšto rudojo cukraus 1 žiupsnelio druskos saujos šviežių bazilikų lapelių saujos išlukštentų, kapotų sūdytų pistacijų**

Pasiruoškite braškių marinatą: balzaminį actą sumaišykite su cukrumi, pagardinkite druska ir sudėkite kapotą baziliką.

Braškes supjaustykite riekutėmis ir užpilkite balzaminio marinatu. Palikite kelioms minutėms pasimarinuoti.

Bandeles perpjaukite per pusę ir paskrudinkite. Nuo braškių nupilkite skysčiaus perteklių. Ant bandelės tepkite rikotos sūrį, ant viršaus dėkite marinuotas braškes su bazilikais ir viską užbaikite pabarstydami kapotomis pistacijomis.

Receptas - Miglės Krasauskaitės