

## AKYS HELOVINUI



### Gaminimas

1. Išvirtus kiaušinius perpjaukite pusiau, išimkite trynius.
2. Trynius sutrinkite, pagardinkite majonezu, saldžiarūgščiu padažu ir viską gerai išmaišykite.
3. Paruoštą įdarą kabinkite šaukštu, sudėkite į kiaušinio baltymų puseles, suformuokite dailų kaupelį, į vidurį įspauskite iš antienos file susuktą juostelę, taip suformuodami tarsi akies vyzdį ir gražiai sudėliokite į lėkštę.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

10 g	Sūdytos parūkytos antienos filė KITCHEN me
3 vnt.	kietai virtų kiaušinių trynių
1 v.š	majonezo
1 v.š	saldžiarūgščio padažo