

## Balta mišrainė su tuno majonezu ir antiena



### Gaminimas

1. Daržoves ir kiaušinius nulupkite, nuplaukite ir supjaustykite vienodo dydžio gabalėliais.
2. Į keptimo skardą, išklotą kepimo popieriumi, sudėkite bulves ir morkas, pasūdykite ir pagardinkite pipirais. Kepkite įstatę orkaitės viduryje garinėje orkaitėje 99 °C temperatūroje 30 min. arba 150 °C temperatūroje su karšto apipūtimo funkcija apie 20 min. apipurškę daržoves vandeniu.
3. Iškeptas daržoves atvėsinkite.
4. Marinuotus agurkėlius ir **KITCHEN ME karštai rūkytą antienos filė su oda** supjaustykite vienodo dydžio gabaliukais.
5. Visus supjaustytus ingredientus ir žaliuosius konservuotus žirnelius sumaišykite su nusausintu tunu ir majonezu „Originalus“, įtarkuokite citrinos žievelės. Įberkite akmens druskos ir juodųjų pipirų „Tellicherry“, viską gerai išmaišykite.
6. Papuoškite mėgstamais žalumynais.

#### ALFO PATARIMAI:

- Morkas ir bulves pjaustykite dar šviežias. Kepant jas apipurškite vandeniu.
- Jei mėgstate prieskonines žoleles, galite įpjaustyti krapų arba petražolių.

Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai

Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

200 g	bulvių
200 g	morkų
3 virtų	vištos kiaušinių
200 g	žaliųjų konservuotų žirnelių
200 g	marinuotų agurkėlių
1	KITCHEN ME karštai rūkytos antienos filė su oda
150 g	tuno savo sultyse
6 šaukštų	majonezo „Originalus“
	Citrinos žievelės
pagal skonį	akmens druskos
pagal skonį	juodųjų pipirų „Tellicherry“
Mėgstamų	žalumynų (papuošti)