

Įdaryti kiaušiniai su rūkyta antienos file



Gaminimas

1. Kiaušinius virti 8-10 min. Atvėsinti užpilant šaltu vandeniu.
2. Atvėsusius kiaušinius nulupti ir perpjauti išilgai pusiau.
3. Trynius atskirti nuo baltymų ir sudėti atskirai į dubenėlį, sutrinti šakute.
4. Į trynių masę sudėkite smulkintą svogūną, krapus, išspaustą česnako skiltelę, pipirų, smulkintą k/r antienos filė (daugiau nei pusę gabaliuko, t.y. apie 150 g).
5. Dėkite majonezo tiek, kad masė nebūtų sausa. Išmaišykite ir masę išdalinkite į kiaušinių baltymų puseles.
6. Įdarytų kiaušinių viršų galite papuošti žalumynais ir pabarstyti mėgstamais universaliais prieskoniais, pagardinti/papuošti likusios k/r file griežinėliais.

Skanių ir malonių akimirku !!!
Dėkojame [Skanu, gražu ir su meile... Rita](#) už receptą!
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

250 g.	karštai rūkytos antienos file
10 vnt.	kiaušinių
1 vnt.	svogūno
1 skilt.	česnako
žiupsnelis	šviežių krapų
žiupsnelis	maltų baltų pipirų
pagal poreikį	majonezo
pagal poreikį	druskos