

KARALIŠKI SUMUŠTINIAI



Gaminimas

1. Gaminam majonezą: kiaušinio trynį, citrinų sultis, actą, garstyčias ir prieskonius gerai išplakite šluotele iki vienalytės masės, tuomet labai lėtai, visą laiką plakant, pilkite aliejų (silpna srovele). Kai visi ingredientai susijungs, susidarys tiršta emulsija, majonezas pašviesės.
 2. Bandeles perpjaukite per pusę, tepkite majonezą, dėkite žalumynus, plonais griežinėliais pjaustytus svogūnus bei pomidorus, ant daržovių dėkite plonai pjaustytą antieną, apliekite teriyaki padažu bei pabatrstykite sezamais.
- SKANAUS

Už receptą dėkojame Nuo užkandžio iki deserto.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2 vnt.	tamsių ciabatos bandelių
200 g	virtos-keptos ančiukų kulšėlės iš Kitchenme
1 didesnio	pomidoro
1 saujos	gargažtės ar kitų mėgstamų žalumynų
1 vnt	violetinio svogūno
šiek tiek	teriyaki padažo
pabarstymui	sezamo sėklų
	naminio majonezo
	NAMINIAM MAJONEZUI
1 vnt.	kiaušinio trynio
175 ml	aliejaus
1 šaukštelio	dižono garstyčių
1,5 šaukštelio	citrinų sulčių
1 šaukštelio	baltojo vyno acto
0,5 šaukštelio	druskos
pagal skonį	maltų juodųjų pipirų ir česnako granulių