

## Šilkiniai ir kremiški Scrambled egg sumuštiniai



### Gaminimas

1. VILNIAUS DUONOS ruginės duonos „Toste“ riekes apskrudinkite keptuvėje arba orkaitėje, laiškinius česnakus susmulkinkite. Į dubenėli įmuškite kiaušinius ir šluotele išplakite iki vientisos masės.
2. Prikaituvyje ant nedidelės kaitros ištirpinkite sviestą, pilkite kiaušinius ir nuolatos maišykite su mentele, kol pradės tirštėti. Kartais patraukdami nuo kaitros. Sutirštėjus masei pilkite grietinėlę, nuolatos maišydami, įtarkuokite kietojo sūrio, dėkite susmulkintus laiškinius česnakus ir maišykite.
3. Į įkaitintą keptuvę su aliejumi dėkite kepti **KITCHEN ME šviežių sausai brandintos jautienos maltinį „Mėsainiams“** ir vyšninius pomidorus, maltinį pagardinkite druska ir pipirais. Kepkite iš abiejų pusių, kol apskrus ir pilnai iškeps.
4. Ant skrudintos duonos dėkite plaktą kiaušiniene, jautienos maltinį, vyšninius pomidorus, dar vieną skrudintą duonele, „scrambled eggs“ ir smulkintų laiškinių česnakų.

*Už nuotrauką ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai  
Atgal į receptų sąrašą*



### INGREDIENTAI

2 riekelį	VILNIAUS DUONOS ruginės duonos skrudinimui Toste
10 g	laiškinių česnakų
3	kiaušinių
100 g	sviesto
50 ml	grietinėlės
50 g	kietojo sūrio
2 šaukštų	aliejaus
1	KITCHEN ME šviežio sausai brandintos jautienos maltinio Mėsainiams
1 saujos	vyšninių pomidorų
Žiupsnelio	druskos
Žiupsnelio	juodųjų pipirų