

Svarstote, ką paruošti gardžiau ir sočiau vėlyviesiems pusryčiams?



Gaminimas

1. Išplakite kiaušinį ir sumaišykite su smulkintomis prieskoninėmis žolelėmis, mėgiamais prieskoniais.
2. Įkaitinkite keptuvę ir ištirpinkite kokoso aliejų.
3. **Sausai brandintos jautienos maltinuką** išimkite iš pakuotės ir išpjaukite jame skylę (*padarykite "vietos" įdarui*). Mėsą įdėkite į įkaitintą keptuvę, po 1 min. apverskite mėsos paplotėlį ir į suformuotą įdarui vietą supilkite paruoštą kiaušinio plakinį.
4. Kepkite pagal norimą tiek mėsos, tiek kiaušinio kepimo lygį.
5. Patiekite su šviežiomis arba troškintomis daržovėmis.

Skanių akimirų linki UAB "Baltic Larus" kolektyvas!
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

150 g	Kitchen me sausai brandintos jautienos mėsainiams
1 vnt.	kiaušinis
žiupsnelis	Prieskoninių žolelių: krapų, petražolių ir pan.
pagal skonį	mėgiamų prieskonių
kepimui	kokosų aliejaus