



OMLETO KEKSIUKAI SU DARŽOVĖMIS IR ANTIENA



Gaminimas

1. Kiaušinius įmušame į dubenį ir suplakame šakute iki vientisos masės (jei kiaušiniai didesni, tai bandykite imti tik 6vnt, nes 9 gali būti per daug).
 2. Paimame keksiukų kepimo formeles (pas mane silikoninės), į formeles dedame plėšytą antieną ir daržovių mišinį, tiek kad užimtų apie 3/4 formos.
 3. Antieną su daržovėmis užpilame kiaušinių plakiniu iki formelių viršaus, pabarstome sūriu.
 4. Omleto keksiukus kepame apie 20-25min iki 200laips. įkaitintoje orkaitėje.
- SKANAUS!

Už receptą dėkojame NUO UŽKANDŽIO IKI DESERTO.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

200 g	virtos-keptos ančiukų kulšėlės iš Kitchenme
9	kiaušinių
100 - 150 g	šviežių ar šaldytų daržovių mišinio (pvz. morkos kubeliai, žalieji žirneliai, kukurūzai, saldžiosios paprikos kubeliai ir t.t.)
pagal skonį	druskos, maltų juodųjų pipirų
1 šaukšto	rūkytos raudonosios paprikos miltelių
50 g	tarkuoto kietojo sūrio
50 g	tarkuoto kietojo sūrio