

Omleto suktinukai su antiena



Gaminimas

1. Įkaitinkite orkaitę iki 160 C.
2. Negilios kepimo skardos dugną ištieskite kepimo popieriumi.
3. Kiaušinius kartu su druska ir maltais pipirais išplakite su plakikliu, supilkite ištirpintą sviestą ir gerai išmaišykite.
4. Pilkite kiaušinių masę į skardą ir kepkite apie 10 min., kol omletas iškeps.
5. Iškepusį omletą išverskite ant medinės lentelės. Su apvalia stiklinaite išspauskite omleto skrituliukus.
6. Antienos filė supjaustykite plonais šiaudeliais.
7. Dėkite po kelis antienos filė šiaudelius ant omleto ir suriškite su česnako laišku.
8. Skanaus besimėgaujant prabangiais pusryčiais.

Už receptą dėkojame Samčio užrašams!
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

250 g	Kitchen me k.r antienos filė
4 vnt.	kiaušiniai
20 g	sviesto
žiupsnelis	druskos ir pipirų
pagal poreikį	žalumynų