

## Tobulas pusryčių kepsnys



### Gaminimas

Išplakame kiaušinius su žiupsneliu druskos ir pipirais. Įdedame majonezą ir dar paplakame. Supjaustome kubeliais k.r. antienos file, sutarkuojame sūrį. Įkaitiname keptuvę, įpilame plakinį. Sudedame k.r antienos file ir sutarkuotą sūrį. Pakepame kelias minutes ir perlenkiame. Viskas pusryčiai jau garuoja ant stalo. Patiekiami su mėgstamu garnyru.

Skanių akimirku linki UAB "Baltic Larus" kolektyvas!

Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

50 g	Kitchen me karštai rūkytos antienos file
2 vnt.	kiaušiniai
1 v.š.	majonezo
žiupsnelis	druskos, pipirų
žiupsnelis	prieskoninių žolelių
50 g	sūrio