

Virta kiaušinienė su daržovėmis ir dešrelėmis



Gaminimas

Virta kiaušinienė - kažkas ne kasdieniško ar ne? :) Tikrai labai skanu ir kas be ko, sotu. Nenustebkite, kai išiminėsite iš maišelio, kad daug skysčio - jis nuo mocarelos sūrio, todėl jei norėsis tvirtesnės kiaušinienės, gaminkite su fermentiniu sūriu.

1. Į maišelį įmuškite kiaušinius, sudėkite smulkiai pjaustytą papriką, svogūnėlius, antienos dešreles, dėkite į kelias dalis pasmulkintus mocarelos rutuliukus, suberkite svogūnų laiškus, pagardinkite druska, maltais juodaisiais pipirais, užsekite maišelį ir ranka "pagniaužykite", kol viskas susimaišys.
2. Tuomet gilioje keptuvėje arba plačiame puode užvirkite vandenį. Dėkite maišelį su paruoštu turiniu ir virkite ant vidutinės ugnies 15-20 min. arba tol, kol kiaušinienė bus tvirta. Per tą laiką kelis kartus apverskite maišelį.
3. Patiekite su mėgstamomis daržovėmis.

Skanaus ;)

Už receptą dėkojame Oditėlės blogui.

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

150 g	Kitchen me antienos mėsos lazdelių
6 vnt.	kiaušinių
1 vnt.	nedidelės raudonosios paprikos
2 vnt.	nedidelių svogūnėlių
125 g	mozarelos sūrio rutuliukų
saujelė	pjaustytų svogūnų laiškų
žiupsnelis	druskos, juodųjų maltų pipirų;
1 vnt.	tvirto užsegamo maišelio