

## Bauginančios akys



### Gaminimas

Pasitikime Helovyną su bauginančiu maistu.

1. Į triušienos mėsą įdėkite žiupsnelį druskos ir pipirų. Formuokite nedidelius kukuliukus.
  2. Į verdantį vandenį sudėkite kukuliukus ir virkite apie 15 min.
  3. Sudėkite žalumynus, ant kukuliukų viršaus uždėkite per pusę perpjautas alyvuoges ir aplink apvarkite pomidorų padažu.
- Greita ir labai paprasta idėja!

Gardūs ir bauginantys linkėjimai nuo UAB "Baltic Larus" kolektyvo!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

250 g	Lapino puotos smulkintos triušienos
kekelos	juodųjų alyvuogių
3-4 v.š.	pomidorų padažo
Papuošimui	žalumynų