Bacalhau à Brás

Atverti receptą svetainėje

Ingredientai

- 400 g menkės file tinka šaldyta, tik atšildykite. Jei norisi visiškai portugališkai, galima mirkyti ir gaminti sūdytą menkę.
- 1 -2 vnt. dideli svogūnai
- 1 - 2 skiltelės česnako
- 6 vnt. kiaušiniai
- 200 g bulvių traškučių juostelėmis, be jokių ryškių priedų
- aliejaus ar sviesto kepimui, pipirų, druskos
- petražolių gera šluotelė
- keleto juodų alyvuogių be kauliukų

Gaminimo eiga

1. Susipjaustykite svogūnus, česnakus, pakepkite ant sviesto ar alyvuogių aliejaus kol karamelizuosis.

2. Kol svogūnai keps, apvirkite menkę. Keletui minučių įdėkite į verdantį vandenį.

3. Lengvai išplakite kiaušinius. Galite šiek tiek įpilti grietinėlės (nors nėra būtina).

4. Į iškeptus, bet vis dar kepančius svogūnus sudėkite nuvarvintą menkės file. Maišydami pakepkite minutę kitą, kad masė susimaišytų.

5. Keptuvę nukelkite nuo kaitros ir maišydami į masę pilkite kiaušinių plakinį. Kiaušiniai turi pradėti tirštėti ir surišti masę, tačiau nelaukite, kad imtų kietėti.

6. Suberkite bulvių traškučius, petražoles ir supjaustytas alyvuoges.

---

linagamina
SKANAUS MAISTO UŽRAŠAI

Gaminkime kartu!
Daugiau skanių atradimų
Instagram Facebook

© 2026 Lina gamina · linagamina.lt