Sumuštinių tortas su kiaušiniais ir krabų lazdelėmis

Atverti receptą svetainėje

Ingredientai

- Šviesios arba lengvos ruginės duonos be plutelių
- Minkšto sviesto duonai patepti
- Kietai virtų kiaušinių
- Majonezo
- Krabų lazdelių
- Šviežio agurko
- Žirnelių daigų
- Ridikėlių
- Rūkytos lašišos papuošimui

Gaminimo eiga

1. Aš šį kartą pasirinkau savo improvizaciją! Duoną, kad nepermirktų iš abiejų pusių pertepiau minkštu sviestu. Tada vieną sluoksnį pertepiau kietai virtų ir sutarkuotų kiaušinių su majonezo mišiniu (šiuo sluoksniu taip pat aptepiau ir viso torto viršų). Kitą pertepimą gaminau beveik krabų lazdelių mišrainę, tik be ryžių, sumaišiau smulkiai pjaustytas krabų lazdeles, šviežio agurko kubelius ir majonezą.
2. O viršų dekoravau šviežiu agurku, žirnelių daigais, šviežiais ridikėliais ir gražiomis rūkytos lašišos rožėmis.

---

linagamina
SKANAUS MAISTO UŽRAŠAI

Gaminkime kartu!
Daugiau skanių atradimų
Instagram Facebook

© 2026 Lina gamina · linagamina.lt