Įdaryti kiaušiniai su silke

Atverti receptą svetainėje

Ingredientai

- 6 vnt. Kiaušinių (kietai virtų)
- 80-100 g Silkės (apie Matjes silkės filė (smulkiai pjaustytos))
- 2-3 v. š. Majonezo (gero, kokybiško majonezo)
- 1 a. š. Garstyčių (švelnių arba grūdėtųjų garstyčių)
- Prieskonių & papuošimui: šviežiai maltų juodųjų pipirų, raudonų kajeno pipiriukų drožlių ir šviežių krapų arba svogūnų laiškų

Gaminimo eiga

Kiaušinių virimas

1. Startuojame nuo verdančio vandens: Užvirkite vandenį puode. Kiaušinius imkite tiesiai iš šaldytuvo arba kambario temperatūros ir atsargiai, naudodami samtį, nuleiskite į verdantį vandenį.

2. Sumažinkite kaitrą: Kai vanduo vėl užvirs, kaitrą šiek tiek sumažinkite – vanduo turi lengvai burbuliuoti, kad kiaušiniai nesidaužytų į puodo dugną ir nesuskiltų.

3. Virimo laikas – 9 minutės: Virkite tiksliai 9 minutes! Per šį laiką kiaušinis išvirs kietai, tačiau trynys išliks gražios, ryškiai geltonos spalvos, be jokio pilkšvo ar melsvo patamsėjimo.

4. Ledinis vanduo: Išvirusius kiaušinius iškart išimkite ir sudėkite į dubenį su lediniu vandeniu (galite įmesti kelis ledo kubelius). Šokas nuo šalto vandens sustabdo virimo procesą ir leidžia baltymui lengviau atšokti nuo lukšto.

5. Lengvas lupimas: Atvėsusį kiaušinį padaužykite į stalą ir švelniai pavoliokite delnu, kad visas lukštas tolygiai suskilinėtų į smulkius tinklelius. Lupti geriausia panėrus į vandenį arba po tekančio vandens srove – vanduo pateks po plėvele ir lukštas tiesiog pats nuslys.

Įdaras ir patiekimas

6. Kiaušinių paruošimas: Pagal aukščiau pateiktus patarimus išvirtus kiaušinius perpjaukite išilgai pusiau ir atsargiai išimkite trynius į dubenėlį.

7. Įdaro trynimas: Kiaušinių trynius pertrinkite šakute ar elektriniu trintuvu iki vientisos masės kartu su keliais šaukštais gero majonezo bei šaukšteliu garstyčių, kol gausite purų padažą.

8. Silkė: Matjes silkės filė supjaustykite smulkiais kubeliais, sudėliokite į kiekvieną kiaušinio puselę.

9. Formavimas ir puošimas: Šaukšteliu arba konditeriniu maišeliu išspauskite purų įdarą atgal į kiaušinių baltymų laivelius. Ant viršaus pabarstykite šviežiai maltais pipirais bei raudonų kajeno pipiriukų drožlėmis. Jei norida dar papuoškite smulkiai pjaustytais žalumynais.

---

linagamina
SKANAUS MAISTO UŽRAŠAI

Gaminkime kartu!
Daugiau skanių atradimų
Instagram Facebook

© 2026 Lina gamina · linagamina.lt