



Achinos – jeżowce

przepisy.pl

 15 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- oliwa - 10 łyżek
- sok z cytryny - 5 łyżek

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Świeżo złowione jeżowce odwróć stroną z dziurką do siebie.
2. Nożem powiększ otwór i wyjmij ikrę.
3. Po oczyszczeniu polej oliwą, a następnie wymieszaj z sokiem z cytryny.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl