



przepisy.pl

# Achinos – jeżowce

 15 minut  6 osób  Łatwe

## Składniki:

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

## 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](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)