

Bulvių apkepas su antienos lazdelėmis



Gaminimas

1. Bulves supjaustykite plonais griežinėliais.
2. Įkaitinkite keptuvę be aliejus ir sudėkite griežinėliais pjaustytas antienos lazdeles. Kai jos šiek tiek apskrus, suberkite griežinėliais pjaustytas česnako skilteles, suberkite kajeno pipirus, čiobrelius, viską gerai permaišykite ir atidėkite į šalį.
3. Į dubenį supilkite grietinėlę, suberkite sūrį, įmuškite kiaušinius, sudėkite miltus, pagardinkite druska, maltais juodaisiais pipirais ir viską gerai išplakite.
4. Kepimo formą išklorkite kepimo popieriumi. Dėkite sluoksnį bulvių, tuomet keptos antienos, vėl - bulves, vėl - antieną ir viršutinį sluoksnį vėl apdėliokite bulvėmis.
5. Galiausiai atsargiai ant viršaus užpilkite paruoštu padažu.
6. Kepkite 180 laipsnių įkaitintoje orkaitėje 40-50 min., tuomet padidinkite kaitrą iki 190 laipsnių ir kepkite 10-15 min. arba tol, kol viršus gražiai apskrus.

Skanaus ;)

Bulvių apkepo kepimo laikas priklausys nuo jūsų pasirinktos kepimo formos ir nuo to, kokio storio riekelėmis supjaustysite bulves

Už receptą dėkojame Oditėlės blogui.

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

1 kg	nuskustų bulvių
150 g	Kitchen me antienos mėsos lazdelių
3 skiltelės	česnako
0,5 a.š.	kajeno pipirų
0,5 a.š.	džiovintų čiobrelių
250-300 g	grietinėlės
100 g	tarkuoto brandinto kietojo sūrio
2 vnt.	kiaušinis
1,5 v.š.	speltos miltų
žiupsnelis	druskos, juodųjų pipirų