

FOLIJOS KREPŠELIAI SU ANTIENTOS MĖSOS LAZDELĖMIS IR DARŽOVĖMIS



Gaminimas

1. Pirmiausia pasiruošiame visas daržoves: moliūgą ir bulves nulupame ir supjaustome nedideliais kūbeliais, cukiniją ir morką supjaustome pusšiedžiais, susmulkiname svogūną, papriką supjaustome didesniais kubeliais, o grybus ketvirčiais.
2. Supjaustome antienos lazdeles kąsnio dydžio gabalėliais.
3. Imame du didelius lapus aliuminio folijos, dedame vieną ant kito. Ant viršaus sudedame daržoves, pjaustytas antienos lazdeles, pagardiname druska, pipirais, džiovintu raudonėliu. Taip pat uždedame po šaukštą sviesto.
4. Foliją suvyniojame į krepšelį (nepaliekame jokių atvirų tarpelių) ir pašauname į 210 laipsnių orkaitę 35 minutėms.
5. Ištrauktus krepšelius atsargiai atidarome, pabarstome smulkintomis petražolėmis.

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su Maisto kelione
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

150 g	Kitchen me antienos mėsos lazdelių
1/2	kukurūzo burbuolės
1/3	nedidelio moliūgo
1	paprika
1	nedidelis svogūnas
1	nedidelė cukinija
2	bulvės
1 v.š.	džiovinto raudonėlio
1 v.š.	sviesto
šiek tiek	šviežių petražolių
šiek tiek	druskos ir pipirų