

Įdarytos saldžios bulvės (batatai) su karštai rūkyta antienos filė



Gaminimas

1. Saldžias bulves (batatus) kruopščiai nuplauname, nušveičiame jeigu to reikia, tačiau nuskutame. Su šakute pabadome, bei kiekvieną jų sutepus šiek tiek aliejumi įvyniojame į foliją.
2. Įkaitiname orkaitę iki 200 °C temperatūros, išdėliojame bulves (batatus) ant skardos ir kepame 40 min. Gali prireikti ir šiek tiek daugiau laiko, viskas priklauso nuo bulvės (batato) dydžio.
3. Kol bulvės kepa, galima paruošti įdarą: supjaustome karštai rūkytą antienos filė, pievagrybius, saulėje džiovintus pomidorus bei viską kepiname keptuvėje.
4. Gautą įdarą nukelkite nuo ugnies, pagardinkite druska ir pipirais bei atidėkite į šalį.
5. Saldžioms bulvėms (batatams) iškepus, jas šiek tiek atvėsinkite. Tuomet perpjaukite išilgai perpus į dvi dalis, šaukšteliu išskobkite vidų, palikdami bulvių puseles-laivelius.
6. Išskobtas bulves šakute sugrūskite ir įmaišykite į jau paruoštą įdarą.
7. Saldžių bulvių (batatų) puseles pripildykite gautu įdaru. Pabarstykite tarkuotu sūriu
8. Dėkite įdarytas saldžiąsias bulves (batatus) į iki 180 °C temperatūros įkaitintą orkaitę ir kepkite 10 minučių, kol sūris išsilydys ir gražiai apskrus.
9. Apibarstykite turimomis žolelėmis ir patiekite.

Už receptą dėkojame greitireceptai.lt

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

4 vnt.	Saldžios bulvės (batatai)
2 v.š.	Aliejus
250 g	Karštai rūkyta antienos filė
50 g	Pievagrybiai
50 g	Saulėje džiovinti pomidorai
50 g	Sūris