

Keptos antienos blauzdelių "Tulpės"



Gaminimas

1. Bulves nuskusite ir šiek tiek apvirkite. Prieskonius sumaišykite su keliais šaukštais aliejaus ir druska.
2. Apvirtas bulves apvoliokite aliejaus ir prieskonių mišinyje. Pagal nurodymus ant pakuotės, dėkite antieną į orkaitę.
3. Praėjus pusei nurodyto kepimo laiko dėkite bulves. Stebėkite, kad jos per daug neapskrustų.
4. Kol mėsa kepa paruoškite salotas. Agurkus supjaustykite griežinėliais, krapus, papriką ir česnaką susmulkinkite. Daržoves išmaišykite. Į kelis šaukštus aliejaus berkite žiupsnelį kurkumos, įdėkite druskos. Viską išmaišykite ir pilkite ant daržovių. Kol mėsa ir bulvės iškeps, salotos pasimarinuos.
5. Iškepus antienai išimkite ją iš pakuotės ir tiekite su bulvėmis ir agurkų salotomis. Skanaus!



Dėkojame Skanu, gražu ir su meile... Rita už receptą!
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

600 g.	KITCHEN me antienos blauzdelių Tulpės
	Bulvėms:
6-8 vnt.	Bulvės
Pagal skonį	Česnakinių žolelių prieskoniai
Pagal skonį	Druska
Pagal poreikį	Aliejus
	Salotoms:
3-4 vnt.	Agurkai
Pagal skonį	Aitriosios paprikos
1 skiltelė	Česnakas
Pagal poreikį	Krapai
Pagal skonį	Kurkumos milteliai
Keli šaukštai	Aliejus
Pagal skonį	Druska