Įdarytos daržovės



Gaminimas

1. Ryžius perplaukite ir užmerkite 10–15 min.
2. Supjaustykite svogūną, Sutrinkite tarp delnų džiovintas prieskonines žoleles. LAPINO PUOTA šviežią ančių kulšelių mėsą (troškinti, kepti) sumalkite.
3. KITCHEN ME šviežių sausai brandintos jautienos maltinius „Mėsainiams“ sudraskykite, sumaišykite su malta antiena. Svogūnus labai smulkiai supjaustykite.
4. Sudėkite prieskonius, druską, svogūnus, nusunkite ryžius ir sudėkite juos į faršą. Taip pat įdėkite 50 g SUSLAVIČIAUS trintų pomidorų padažo „Daržovinis“ ir viską gerai išmaišykite. Atidėkite faršą ir tegul jis pastovi 10–15 min.
5. Priklausomai nuo dydžio, perpjaukite baklažanus į 2–3 dalis. Kiekvieną išskobkite, bet nepersistenkite, palikite gana storas sieneles. Taip pat neperpjaukite dugno. Nupjaukite paprikų viršūnėles, išimkite vidų, nupjaukite pomidorų viršūnėles, išskobkite vidų.
6. Kopūstų lapus paruoškite kaip balandėliams – apvirkite, nupjaukite storąją dalį.
7. Dėkite faršo ir suvyniokite, įdarykite baklažanus, paprikas, pomidorus.
8. Puodo dugną išklokite kopūstų lapais, ant jų sudėkite lydytą sviestą ir įdarytas daržoves.
9. Sumaišykite vandenį bei likusį pomidorų padažą ir supilkite į puodą. Vandens pilkite tiek, kad siektų viršutinio daržovių sluoksnio vidurį. Viršų užklokite kopūstų lapais, uždenkite dangčiu. Virkite nustatę mažą kaitrą apie 1,5 val.

VMG foto ir receptas iš knygos "Alfas vienas namuose". Nuoroda į knygą: https://alfoknyga.vmgonline.lt/prisijungimas?redirect_to=/

Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

5x150 g	KITCHEN ME šviežių sausai brandintos jautienos maltinių „Mėsainiams“
340 g	LAPINO PUOTA šviežios ančių kulšelių mėsos (troškinti, kepti)
1	svogūno
1 šaukšto	džiovintų bazilikų
1 šaukšto	džiovintų čiobrelių
100 g	ryžių
žiupsnelis	druskos
150 g	Suslavičiaus trintų pomidorų padažo „Daržovinis“
6-8	kopūsto lapų
2	baklažanų (reikėtų rinktis pailgus ir siaurus)
6-7	paprikų (rinkitės ilgas paprikas, geriausiai – šviesiai gelsvas, bet tinka ir spalvotos)
5-6	pomidorų
50 g	lydyto sviesto

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/idarytos-darzoves.htm?tpl=pdf