Kepti kaulų čiulpai. Restoranas namuose



Gaminimas

1. Kaulų čiulpus nuplauname ir nusausiname.
2. Pabarstome druska ir pipirais.
3. Kepame 200 laipsnių orkaitėje 18 minučių.
4. Citrinos sultis sumaišome su kaparėliais, žiupsneliu druskos ir pipirų, smulkintomis petražolėmis.
5. Iškepusius kaulų čiulpus apšlakstome paruoštu citrinos - kaparėlių padažu.
6. Ant viršaus dedame svogūno griežinėlių, sultenių ir daigų.

Už receptą ir bendradarbiavimą dėkojame Ant medinės lentelės!

Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

4 vnt.	Kitchen me kaulų čiulpai
žiupsnelis	druskos, pipirų
3 v.š.	citrinos sulčių
1 v.š.	kaparėlių
saujelė	petražolių
saujos	sultenių
1 vnt.	raudonojo svogūno
mėgstamų	daigų

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/kepti-kaulu-ciulpai-restoranas-namuose.htm?tpl=pdf