Mėsa įdarytos midijos pomidorų padaže



Gaminimas

1. Midijas nuvalykite ir pusę jų pilnai atidarykite peiliu. Aitriąsias paprikas, petražoles, česnaką ir imbierą susmulkinkite, svogūną smulkiai supjaustykite, pomidorus perpjaukite per pusę. Nuo KITCHEN ME šviežių triušienos dešrelių pašalinkite plėveles ir į mėsos turinį berkite pusę smulkintų petražolių, KOTANYI juodųjų pipirų ir viską gerai išmaišykite.
2. Įkaitintoje ZYLE keptuvėje su alyvuogių aliejumi lengvai apkepkite svogūnus, česnaką, imbierą ir aitriąsias paprikas, pjūviu žemyn dėkite pomidorus, apibarstykite DANSUKKER nerafinuotu cukranendrių cukrumi, KOTANYI druska ir juodaisiais pipirais, pilkite SUSLAVIČIAUS trintų pomidorų padažą „Daržovinis“. Patroškinę apie 3–4 min., apverskite pomidorus ir troškinkite dar 3–4 min.
3. Pilnai atidarytas midijas įdarykite triušienos dešrelių mėsa. Gamintą pomidorų padažą tolygiai paskirstykite kepimo skardoje, sudėkite įdarytas ir neįdarytas midijas. Kepkite 180 °C temp. įkaitintoje orkaitėje apie 15 min. Midijas apibarstykite likusiomis petražolėmis ir patiekite su jūsų mėgstama duonele.

Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

500 g	midijų
1	aitriosios paprikos
4–5 skiltelių	česnako
Gabaliuko	imbiero šaknies
1 vidutinio	svogūno
5-6	įvairių pomidorų
1 pakelio	KITCHEN ME šviežių triušienos dešrelių
Ryšulėlio	petražolių
Šlakelio	alyvuogių aliejaus
Žiupsnelio	DANSUKKER nerafinuoto cukranendrių cukraus
1 indelio	SUSLAVIČIAUS trintų pomidorų padažo Daržovinis
mėgstamos	duonelės
žiupsnelio	KOTANYI druskos
žiupsnelio	KOTANYI juodųjų pipirų

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/triusiena/mesa-idarytos-midijos-pomidoru-padaze.htm?tpl=pdf