Neatsivalgomas bulvių šimtalapis



Gaminimas

Svogūną ir marinuotus agurkėlius supjaustykite smulkiais kubeliais, česnaką, svogūnų laiškus ir kalendras susmulkinkite. Bulves supjaustykite labai plonais griežinėliais. 2. Bulves 1 min. apvirkite verdančiame sūdytame vandenyje, nukoškite, išmaišykite su druska, pipirais ir leiskite pravėsti. KITCHEN ME šviežias triušienos dešreles apkepkite įkaitintoje keptuvėje su trupučiu sviesto iš abiejų pusių, kol apskrus. Apkeptas dešreles supjaustykite griežinėliais. 3. Į keptuvę, kurioje kepė dešrelės, berkite svogūnus, česnakus, dėkite likusį sviestą. Retkarčiais pamaišydami kaitinkite, kol išsilydys sviestas. Apvirtas pjaustytas bulves sudėkite į kepimo popieriumi išklotą skardą, tolygiai paskirstykite pjaustytas dešreles, užpilkite lydytu sviestu su svogūnais ir kepkite 175 °C temp. įkaitintoje orkaitėje 1 val. 4. Sumaišykite svogūnų laiškus, kalendras ir agurkėlius. Žolelių ir agurkėlių mišinį tolygiai paskirstykite ant kepto bulvių šimtalapio ir patiekite.
Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

1	vidutinio svogūno
4-5	marinuotų agurkėlių
2 skiltelių	česnako
1 ryšulėlio	svogūnų laiškų
1 ryšulėlio	kalendrų
5-6	bulvių
1 pakelio	KITCHEN ME šviežių triušienos dešrelių
200 g	sviesto
žiupsnelio	druskos
Žiupsnelio	juodųjų pipirų

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/triusiena/neatsivalgomas-bulviu-simtalapis.htm?tpl=pdf