Antienos blauzdelių tulpės su daržovėmis, keptomis su raudonuoju pestu

Gaminimas

1. Orkaitę įkaitinkite iki 180 °C temperatūros ir įdėkite KITCHEN ME marinuotas antienos blauzdelių tulpes (kepti orkaitėje) su visa plastikine pakuote. Pakuotės neatidarykite. Kepkite apie 1 val. Po valandos nuimkite viršutinę plėvelę ir kepkite dar apie 10 min, kad blauzdelės apskrustų.
2. Cukiniją supjaustykite pailgais gabaliukais. Sudėkite visas daržoves į kepimo popieriumi išklotą skardą, lengvai pasūdykite.
3. Džiovintų pomidorų pestą sumaišykite su aliejumi ir citrinų sultimis.
4. Patepkite pestu daržoves ir kepkite iki 160 °C įkaitintoje orkaitėje apie 25 min. – kad daržovės tik lengvai suminkštėtų.
5. Paruoštas KITCHEN ME marinuotas antienos blauzdelių tulpes (kepti orkaitėje) patiekite su grilintomis daržovėmis.

Receptas sukurtas bendradrarbiaujant su VMG komanda.
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

600 g	KITCHEN ME marinuotų antienos blauzdelių tulpių (kepti orkaitėje)
1 gab.	dydžio cukinijos
5-6	mažų paprikų
6-8	vyšninių pomidoriukų
2 šaukštų	džiovintų pomidorų pesto
2 šaukštų	aliejaus
2 šaukštų	citrinų sulčių
žiupsnelis	druskos

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/antiena/antienos-blauzdeliu-tulpes-su-darzovemis-keptomis-su-raudonuoju-pestu.htm?tpl=pdf