

Antienos kulšėlės su saldžia bulve ir salotomis.



Gaminimas

1. Saldžią bulvę supjautome riekutėmis ir ištriname aliejumi, česnaku, druska ir pipirais. Dedame į indą ir kepame orkaitėje apie 45min.
2. Į salotas produktų dedate tiek, kiek norite. Vieni labiau mėgsta alyvuoges, tada galite jų dėti daugiau. Aš daugiau dėjau ananasų. Salotas suplėšome į dubenėlį, dedame rukolą, ananasų gabalėlius. Supjaustome ir sudedame pomidorą, alyvuoges. Smulkiai supjaustome kelis mėtų lapelius. Jei mėtų džiovintos, tiesiog jas sutriname pirštais. Pilame aliejų ir šiek tiek medaus ir viską išmaišome.
3. Kai antiena ir bulvės iškepa viską dedame į lėkštes ir skanaujame.

Už receptą dėkojame gaminti gali visi.
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

600 g	Kitchen me marinuotos kulšėlės su prieskoniais
2	saldžių bulvių
1-2 skiltelių	česnako
1 šaukšto	aliejaus
Žiupsnio	druskos ir pipirų
keletos	džiovintos mėtų lapelių
	Salotoms reikės:
patinkančių	salotų
	Rukolos
keletos	juodųjų alyvuogių
1	Pomidoro
keletos	Koncervuotų ananasų
kelių	mėtų lapelių, gali būti džiovinta
Šaukšto	alyvuogių aliejaus
Ir šiek tiek	skysto medaus