

BATATŲ PIURĖ IR ANTIENOS TULPĖS



Gaminimas

1. KITCHEN ME antienos "tulpės" yra jau paruoštos – pagardintos prieskoniais ir supakuotos į orkaitėje kepti tinkamas pakuotes, tad viskas, ką reikia padaryti, tai įkaitinti orkaitę iki 200 laipsnių.
2. Kol antiena (60min.) kepa, ruošiame batatų ir morkų piurę: nuskustas ir susmulkintas daržoves verdame pasūdytame vandenyje kartu su česnako skiltele. Kai daržovės išverda, t. y. tampa minkštos, nupilame dalį vandens (palikdami ~pusę stiklinės, jei norėtumėte skystesnės piurės). Gardiname žiupsneliu petražolių bei pipirų ir viską blendiname iki piurės konsistencijos.
3. Likus 20min. iki antienos blauzdelių kepimo pabaigos, į orkaitę dedame kriaušių puseles. Prieš kepant, kriaušes ištepame alyvuogių aliejumi bei klevų sirupu ir apibarstome druska. 4. Į lėkštę dedame piurę, guldomė blauzdelę, šalia dedame iškepusią kriaušę ir gausiai spanguolių džemo, kuris čia yra būtinas, kaip kad vyšnia ant torto! SKANAUS!

Už receptą dėkojame But first food.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2	batatų
keletos	morkų
pora	kriaušių
pagal poreikį	spanguolių džemo SKANOVĖ.
600 g	Antienos blauzdelių