

Kepti žiediniai kopūstai krevetėmis ir antiena



Gaminimas

1. Nuplaukite žiedinį kopūstą ir jį susmulkinkite.
2. Keptuvėje ištirpinkite sviestą ir suberkite smulkintą žiedinį kopūstą. Kepkite pavartant iki suminkštės.
3. Kol žiediniai kopūstai ruošiami, kitoje keptuvėje pasikepinkite krevetes taip pat ant GHI sviesto (apie 4-5 min.).
4. Sudėkite apkepintas krevetes į keptuvę, kurioje ruošiami žiediniai kopūstai, ir pagardinkite persilado prieskoniais ir druska. Viską išmaišykite ir pakepinkite dar 2 min.
5. Patiekite patiekalą su [sūdytos parūkytos antienos file](#) juostelėmis ir šviežiomis daržovėmis.

Kepti žiediniai kopūstai su krevetėmis ir antiena – tikras atradimas virtuvėje.
Gardūs linkėjimai iš KITCHEN me virtuvės!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

250 g	žiedinio kopūsto
200 g	lukštentų krevečių
20 g	KITCHEN me sūdytos-parūkytos antienos file
pagal skonį	persilado prieskonių
pagal skonį	druskos
kepimui	GHI sviesto