

Keptos antienos blauzdelės su daržovėmis



Gaminimas

1. Išvirkite bulves su lupena. Tik nepervirkite.
2. Pagal nurodymus ant pakuotės, dėkite antieną į orkaitę kepimui.
3. Kol mėsa kepa, atvėsusias virtas bulves perpjaukite išilgai pusiau.
4. Pasiruoškite užtepą: minkštą sviestą išmaišykite su parmezanu, įdėkite grietinės, prieskonių. Gauta mase aptepkite perpjautų bulvių viršų.
5. Iki mėsos kepimo pabaigos likus 15 min. dėkite bulves į orkaitę ir kepkite iki gražiai apskrus.
6. Tuo tarpu pasiruoškite brokolį: supjaustykite jį šakelėmis ir dėkite į verdantį vandenį lygiai 3 minutėms. Išgriebkite, nuvarvinkite ir apkepinkite svieste. Įberkite druskos. Skanaus!



INGREDIENTAI

600 g.	KITCHEN me antienos blauzdelių Tulpės su prieskoniais
1 galvutė	Brokolis
Pagal skonį	Druska
Pagal poreikį	Sviestas
	Bulvėms:
5 vnt.	Bulvės (vidutinio dydžio)
50 g.	Minkštas sviestas
5 v.š.	Tarkuotas parmezano sūris
1 v.š.	Grietinė
1 skiltelė	Česnakas
Pagal skonį	Saldžios paprikos milteliai
Pagal poreikį	Ciberžolės milteliai
Pagal skonį	Druska ir pipirai

receptą!
Atgal į receptų sąrašą

Dėkojame Skanu, gražu ir su meile... Rita už