

Maigytos bulvės su žirneliais ir antienos didkepsniu



Gaminimas

1. Keptuvėje įkaitinkite aliejų, sudėkite KITCHEN ME antienos filė „Žolelių“ didkepsnius ir kepkite po 2 min iš kiekvienos pusės. Įdėkite į skardelę ir kepkite dar apie 15 min. Įkaitintoje iki 180 °C orkaitėje. Išimkite, uždenkite folija ir palikite dar 5 min. pastovėti šiltai.
2. Bulves sudėkite į prikaistuvį, kuriame galima būtų kepti. Užpilkite vandeniu, kad tik apsemtų bulves, ir virkite. Bulvėms beveik išvirus, nupilkite vandenį, supilkite sultinį ir jį išgarinkite ant stiprios kaitros.
3. Lengvai paspauskite bulves, kad jos sutrūktų, bet nesubyrėtų. Sudėkite sviestą, suberkite prieskonius ir pakepkite bulves iš abiejų pusių.
4. Pabaigoje suberkite šaldytus žirnelius, stambiai sukapotas mėtas ir lengvai apkepkite. KITCHEN ME antienos filė „Žolelių“ didkepsnius patiekite su maigytais bulvėmis.

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su VMG komanda.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

350 g	KITCHEN ME antienos filė „Žolelių“ didkepsnio
300 g	vienodo dydžio nedidelių bulvių
200 ml	sultinio
50 g	lydyto sviesto
1 šaukštelio	aitriųjų paprikų dribsnių
1 šaukštelio	džiovintų čiobrelių
žiupsnelis	druskos
200 g	šaldytų žirnelių
Nedidelio ryšelio	metų