Paukštienos kulšelių tulpės su užkeptomis, traškiomis daržovėmis

Gaminimas

1. KITCHEN ME antienos blauzdeles „Tulpės“ su prieskoniais įdėkite į orkaitę kepti.
2. Cukiniją, agurotį, batatus supjaustykite plonomis riekelėmis. Sudėkite atskirai į dubenėlius, pašlakstykite aliejumi, apibarstykite druska, juodaisiais pipirais, prieskoniais. Išmaišykite, kad daržovės tolygiai pasidengtų prieskoniais.
3. Į pateptą aliejumi kepimo formą dėkite dalį smulkintų riešutų, smulkintų TALER traškučių su smulkintais žemės riešutais, lengvai permaišykite. Ant viršaus norima tvarka, glaudžiai sudėliokite daržoves.
4. Kietąjį sūrį sutarkuokite, sumaišykite su likusiais smulkintais riešutais, smulkintais traškučiais. Gautą mišinį užberkite ant daržovių. Kepkite įkaitintoje iki 200 °C orkaitėje apie 30–35 min.
5. Patiekite antienos blauzdeles su daržovėmis, puoškite šviežiais žalumynais.

Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai

Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

1 dėžutė	KITCHEN ME antienos blauzdelių Tulpės su prieskoniais
1	cukinijos
1	aguročio
2-3	batatų
50 g	smulkintų riešutų
30-40 g	TALER traškučių su smulkintais žemės riešutais
20-30 g	kietojo sūrio
	Aliejaus
1 šaukštelio	sodo prieskonių arba kitų mėgstamų žolelių prieskonių
	Druskos
	Juodųjų pipirų
pateikimui	Mėgstamų žalumynų

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/antiena/paukstienos-kulseliu-tulpes-su-uzkeptomis-traskiomis-darzovemis.htm?tpl=pdf