Virtinukai (gnocchi) su antiena ir pomidorų padažu

Gaminimas

- Pasiruošiame skardą ir ant jos išdėliojame ketvirčiais pjaustytus pomidorus.
- Papriką supjaustome ir taip pat dedame į skardą.
- Viską apšlakstome aliejumi, apibarstome druska ir pipirais. Išmaišome.
- Orkaitę įkaitiname iki 200°C (režimas-konvekcija) ir kepame apie 15-20 minučių.
- Tuo tarpu įkaitiname puodą su šlakeliu aliejaus ir lengvai apkepiname pjaustytus antienos gabalėlius.
- Iškepusias daržoves sudedame į aukštą indą, supilame kokosų pieną ir viską gerai sutriname rankiniu trintuvu iki vientisos masės. Jei reikia, dar šiek tiek pašildome.
- Sudedame antienos gabaliukus ir išmaišome.
- Išverdame virtinukus pagal instrukciją.
- Į lėkštes įpilame tiršto padažo, sudedame virtus virtinukus ir skanaujame.

Už receptą ir nuotrauką dėkojame Skrajojantis Olandas.
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

500 g	virtinukų (gnocchi)
150 g	rūkytos antienos filė
1	paprikos
400 g	pomidorų
200 g	kokosų pieno
2 valg.š.	alyvuogių aliejaus
½ arb.	druskos
¼ arb.š.	pipirų

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/antiena/virtinukai-gnocchi-su-antiena-ir-pomidoru-padazu.htm?tpl=pdf