

## Žieminių daržovių karis



### Gaminimas

1. Supjaustykite stambiais gabaliukais moliūgą, batatus, morką, bulves. Apkepkite jas keptuvėje su aliejumi. Kol daržovės kepa, supjaustykite svogūną, susmulkinkite imbierą, česnaką, mišinį sudėkite prie daržovių, trumpai apkepkite.
2. Supilkite sultinį, kokosų pieną, suberkite žaliojo kario prieskonius. Viską išmaišykite ir baikite troškinti ant kaitlentės arba orkaitėje.
3. KITCHEN ME sūdytos – parūkytos antienos filė gabaliukus lengvai pakepkite keptuvėje. Brokolį suskirstykite žiedynais ir apiplikykite verdančiu vandeniu.
4. Supjaustykite marinuotas paprikas. Kai karis bus gatavas, sumaišykite su marinuotomis paprikomis bei marinuotomis uoginėmis paprikomis griežinėliais. Sudėkite brokolius, antieną ir skrudintus sezamus.
5. Įspauskite žaliosios citrinos sulčių, uždėkite kalendrų lapelių.

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su VMG komanda.  
Atgal į receptų sąrašą

### INGREDIENTAI

|                     |  |
|---------------------|--|
| 1 nedidelio         | nuvalyto sviestinio moliūgo                |
| 1 nedidelio         | batato                                     |
| 2                   | bulvių                                     |
| 1                   | morkos                                     |
| 1                   | salotinio svogūno                          |
| 2-3 skiltelių       | česnako                                    |
| 1 pakelio           | žaliojo kario prieskonių                   |
| 1 skardinė          | kokosų pieno                               |
| 250 ml              | vištienos sultinio                         |
| gabaliuko           | imbiero šaknies                            |
| Pagal poreikį       | marinuotų paprikų                          |
| keletos griežinėlių | marinuotų uoginių paprikų                  |
| 1 mažo              | brokolio                                   |
| 80 g                | KITCHEN ME sūdytos-parūkytos antienos filė |
| kepimui             | Aliejaus                                   |
| pagal poreikį       | Kalendrų lapelių                           |
| pagal poreikį       | Žaliosios citrinos                         |
| pabarstymui         | sezamo sėklų                               |