

BULVIŲ KOŠĖ SU ŽIRNELIAIS IR ANTIENA



Gaminimas

- Gaminimas super paprastas: bulves supjausčiau ir dėjau į puodą, užpyliau vandeniu ir viriau kol daugmaž suminkštėjo.
- Į puodą su bulvėmis sukračiau žirnelius. Viriau dar apie 8min.
- Nupyliau vandenį. Supyliau pieną, įdėjau sviesto gabaliuką, šiek tiek druskos ir blenderio pagalba tame pačiame puode susmulkinau iki vientisos masės.
- Bulvių košę patiekiau su [@lapino_puota](#) antiena, kurią tiesiog įtryniau druska, rūkyta paprika, čili pipirais, apvoliojau džiovintuose ir pakepinau keptuvėje. Kai mėsa kokybiška, nieko daug daryti nereikia.
- Patiekiant bulvių košę pabarsčiau su juodaisiais pipirais, bazilikais ir tarkuotu brandintu sūriu. Nes juk valgome pirmiausia akimis! Bet šis žingsnis nebūtinai.

Už receptą dėkojame 5 produktai.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

3	bulvių
Stiklinės	žirnelių
50 ml	pieno
Mažas	gabaliukas sviesto
žiupsnelis	Druskos
500 g	Lapino puotos antienos file