LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

Marinuotos džiovintos slyvos

Gaminimas

1. Į puodą ar keptuvę pilame alyvuogių aliejaus. Jame pakepiname supjaustytas česnako skilteles, dedame kaparėlius, čiobrelio lapelius, įtarkuojame apelsino žievelės ir dedame čili pastos. Truputį pakaitiname ir supilame ant džiovintų slyvų. Supilame į sandarų indą ir laikome šaldytuve.
2. Skanaus Jums linki Aurimėlis!

Už receptą ir nuotraukas dėkojame *Aurimėlio virtuvė*

Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

500 g	džiovintų slyvų
1 galvutės	česnako
1	apelsino
	Šviežio čiobrelio
2 v.š.	kaparėlių
1 v.š.	čili pastos
300 g	alyvuogių aliejaus

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/lapino-puota/receptai/priedai/marinuotos-dziovintos-slyvos.htm?tpl=pdf&type=fox