

Küpsetatud maitsestatud pardikintsud



Ettevalmistamine

1. Kõigepealt tuleb eemaldada pealmine karp, pakendit ennast mitte avada, seejärel panna eelnevalt 200 kraadini kuumutatud ahju.
2. Küpsetada pardikintse umbes 60 minutit.
3. Umbes 10 minutit enne küpsetamise lõppu avada pakend, lisada rosmariini oksake ning jätkata küpsetamist, kuni pardikintsud on kenasti pruunistunud.
4. Pardikintsude küpsemise ajal keetke riis ja valmistage soovitud köögiviljad.

Part on valmis juba 1 tunni pärast ning üllatab Teid mahlase, rikkaliku maitsega ning lihtsa küpsetusprotsessiga!
Tagasi retsept nimekirja



KOOSTISAINED

600 g	KITCHEN me marineeritud maitsestatud pardikintse
1 oksake	Rosmariini
Vastavalt vajadusele	Riis või kartulipuder
Vastavalt vajadusele	Hooajalised köögiviljad