

## Muljutud kartulid herne ja pardifileesteigiga



### Ettevalmistamine

1. Kuumutage pannil õli, pange KITCHEN ME ürtidega pardifileesteigid pannile ja küpsetage mõlemalt poolt 2 minutit. Seejärel laduge küpsetusplaadile ja küpsetage praeahjus 180 °C temperatuuril veel 15 minutit. Võtke välja, katke fooliumiga ja laske seista soojas 5 minutit.
2. Kartulid pange varrega kastrulisse, kus võiks küpsetada. Valage niipalju vett, et kartulid oleksid kaetud ja keetke. Kui kartulid on peaaegu pehmed, valage vesi ära, lisage puljong ja aurustage see tugeval kuumusel.
3. Vajutage kartleid kergelt, et need lõheneksid kuid ei puruneks. Lisage või, puistake maitseained ja küpsetage kartuleid mõlemalt poolt.
4. Lõpuks puistake juurde külmutatud herned, jämedalt tükeldatud liha ja küpsetage kergelt üle. KITCHEN ME ürtidega pardifileesteigid serveerige koos muljutud kartulitega.

Tagasi retsept nimekirja



### KOOSTISAINED

350 g	KITCHEN ME ürtidega pardifileesteiki
300 g	ühesuursi, väheldasi kartuleid
200 ml	puljongit
50 g	selitatud võid
1 tl	tšillihelbeid
1 tl	kuivatatud tüümiani
Näpuotsatäis	soola
200 g	külmutatud herneid
Väike	kimbuke piparmünti