

## Pardijalad „tulbid“ küpsetatud ja glaseeritud porgandiga



### Ettevalmistamine

1. Kuumutage praeahi 180 °C temperatuurini ja pange KITCHEN ME maitseainetega pardijalad tulbid koos plastipakendiga praeahju. Ärge pakendit avage. Küpsetage umbes 1 tund Tunni aja pärast eemaldage peamine kile ja küpsetage veel umbes 10 minutit, et kintsud pruunistuksid.
2. Keetke porgandit 1-2 minutit, kurnake ja kuivatage hoolikalt.
3. Sulatage pannil või, valage mesi ja palsamäädikas, kuumutage, kuni saate homogeense massi.
4. Puistake pannile porgandid ja küpsetage pidevalt segades umbes 5-6 minutit. Lisage sool ja hakitud ürdid.
5. Küpsetatud KITCHEN ME maitseainetega pardijalad tulbid (praeahjus küpsetamiseks) serveerige eelnevalt valmistatud porgandiga.

[Tagasi retsept nimekirja](#)



### KOOSTISAINED

600 g	KITCHEN ME maitseainetega pardijalgu tulpe (praeahjus küpsetamiseks)
300 g	külmutatud porgandit
50 g	võid
2 sl	mett
2 sl	palsamiädikat
Näpuotsatäis	soola
Peotäis	hakitud ürte