

Pardikoiva "tulbid" praekartulitega



Ettevalmistamine

1. Küpsetada marineeritud pardikoiva "tulbid" nii nagu pakendil kirjas. Kuumutada ahi temperatuurini 200°C ning eemaldada pealmine karp; seesmine kilepakend jätta alles. Panna avamata pakend eelnevalt kuumutatud ahju ning küpsetada. Pardiportsjoneid tuleks ahjus küpsetada umbes 60 minutit.
2. Sel ajal, kui part küpseb, valmistada ette kartulid. Kartulid tuleb koorida, pesta, viilutada ning praadida keskmisel kuumusel pannil. Praadimise ajal tuleb kartulid segada, lisada sool ning jätkata seni, kuni need kergelt pruunistuvad.
3. Sel ajal, kui kartulid praevad, panna teisele pannile külmutatud köögiviljad, lisada veidi vett ja võid ning maitsestada soovivate maitseainetega (meie lisame tavaliselt ainult soola) ning lasta köögiviljadel tasasel tulel valmida.

Tagasi retsept nimekirja



KOOSTISAINED

600 g.	KITCHEN me pardikoiva TULPE
8	Kartulit
Vastavalt maitsele	Sool
Vastavalt vajadusele	Õli
Vastavalt vajadusele	Külmutatud köögiviljad