

Pardiliha ploomide ja küpsetatud maitsejuurviljadega



Ettevalmistamine

1. Kuumutage praeahi kuni 180° C temperatuurini ja pistke pardiliha koos kogu pakendiga 60-neks minutiks küpsema.
2. Valmistage ette küpsetusplaat köögiviljade jaoks - katke küpsetuspaberiga.
3. Köögiviljad koorige, tükeldage jämedalt. Laduge küpsetusplaadile, pritsige õli ja sidrunimahlagaga, puistake peale suhkrut, soola, ürte.
4. Segage kõik läbi ja küpsetage umbes 30 minutit.
5. Nautige maitseid!

Retsept on loodud koostöös VMG meeskonnaga.

Tagasi retsept nimekirja



KOOSTISAINED

600 g	KITCHEN me pardifilee ploomidega
5-6	väikest porgandit
1	keskmise suurusega pastinaak
1	väheldane sellerijuur
5-6	söögisibulat
4-5	väikest punapeeti
1-2 sl	õli
Näpuotsaga	soola
1 tl	pruunsuhkrut
1/2	sidruni mahl
1 tl	kuivatatud punet
1 tl	kuivatatud basiilikut
1/2 tl	jahvatatud koriandrit