

Antienos blauzdėles Tulpės su keptomis bulvėmis



Gaminimas

1. Marinuotas antienos blauzdelių "Tulpės" kepame kaip nurodyta ant pakuotės, įkaitiname orkaitę iki 200C, nuimame kartoną nuo indelio, nenuplėšame pakuotės folijos, įdedame neatidarytą indelį į įkaitintą orkaitę ir kepame. Blauzdeles reikia kepti orkaitėje apie 60 minučių.
2. Kol antiena kepa, pasiruošiame bulves. Nuskutame žievelę, nuplauname, supjaustome riekelėmis ir įkaitinus keptuvę iki vidutinės kaitros sudedame bulves kepimui. Kepant vis pamaišome apibarstome druska ir laukiame kol gražiai apskrus.
3. Kitoje keptuvėje tuo pačiu metu kol kepa bulvės, suberiame į keptuvę pasitroškinti šaldytas daržoves, įpilame šiek tiek vandens, įdedame sviestuko pabarstome mėgiamais prieskoniais (mes barstėme tik druska) ir leidžiame daržovėms pasitroškinti.
4. Kai antiena iškepusi, bulvės apskrudusios, o daržovės išsitroškinusios, viską pateikiame lėkštėje ir skubame valgyti!



INGREDIENTAI

600 g. (1 pakuotė)	KITCHEN me Antienos blauzdelių
8 vnt.	Bulvės
Pagal skonį	Druska
Pagal poreikį	Aliejus (kepimui)
Pagal skonį ir poreikį	Šaldytų daržovių mišinys

Atgal į receptų sąrašą