

Antienos blazdelių tulpės su daržovėmis, keptomis su raudonuoju pestu



Gaminimas

1. Orkaitę įkaitinkite iki 180 °C temperatūros ir įdėkite KITCHEN ME marinuotas antienos blazdelių tulpes (kepti orkaitėje) su visa plastikine pakuote. Pakuotės neatidarykite. Kepkite apie 1 val. Po valandos nuimkite viršutinę plėvelę ir kepkite dar apie 10 min, kad blazdelės apskrustų.
2. Cukiniją supjaustykite pailgais gabaliukais. Sudėkite visas daržoves į kepimo popieriumi išklotą skardą, lengvai pasūdykite.
3. Džiovintų pomidorų pestą sumaišykite su aliejumi ir citrinų sultimis.
4. Patepkite pestu daržoves ir kepkite iki 160 °C įkaitintoje orkaitėje apie 25 min. – kad daržovės tik lengvai suminkštėtų.
5. Paruoštas KITCHEN ME marinuotas antienos blazdelių tulpes (kepti orkaitėje) patiekite su grilintomis daržovėmis.

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su VMG komanda.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

600 g	KITCHEN ME marinuotų antienos blazdelių tulpių (kepti orkaitėje)
1 gab.	dydžio cukinijos
5-6	mažų paprikų
6-8	vyšninių pomidorukų
2 šaukštų	džiovintų pomidorų pesto
2 šaukštų	aliejaus
2 šaukštų	citrinų sulčių
žiupsnelis	druskos