

Antienos blauzdelių „tulpės“ su glazūruotomis keptomis morkomis



Gaminimas

1. Orkaitę įkaitinkite iki 180 °C temperatūros ir įdėkite KITCHEN ME antienos blauzdelių tulpes su prieskoniais su visa plastikine pakuote. Pakuotės neatidarykite. Kepkite apie 1 val. Po valandos nuimkite viršutinę plėvelę ir kepkite dar apie 10 min, kad blauzdelės apskrustų.
2. Morkytes 1-2 min. apvirkite, nukoškite, gerai nusausinkite.
3. Keptuvėje ištirpinkite sviestą, supilkite medų ir balzaminį actą, pakaitinkite, kol viskas taps vientisa mase.
4. Suberkite morkytes ir kepkite nuolatos maišydami apie 5-6 min. Pasūdykite ir pabarstykite smulkintomis žolelėmis.
5. Iškeptas KITCHEN ME antienos blauzdelių tulpės su prieskoniais (kepti orkaitėje) patiekite su paruoštomis morkomis.

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su VMG komanda.
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

600 g	KITCHEN ME antienos blauzdelių tulpių su prieskoniais (kepti orkaitėje)
300 g	šaldytų morkyčių
50 g	sviesto
2 šaukštų	medaus
2 šaukštų	balzaminio acto
žiupsnelis	druskos
saujelė	smulkintų prieskoninių žolelių