

Antienos didkepsnis su borokėliais



Gaminimas

Į kepimo skardą sudėjau stambiai pjaustytą cukiniją (jeigu naudojate šviežią, užpilkit ant jos šiek tiek vandens)

Ant viršaus sudėjau jau paruoštus @kitchenme1 didkepsnius.

Sudėjau kepti į orkaitę, maždaug 15-20min. - 190°C.

Grikius išviriau pagal instrukcijas.

Viską patiekiau lėkštėje, pagardinau lydytu sūreliu ir svogūnlaiškiais .

Už receptą dėkojame Viktorijai Užielei.

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

300 g	Kitchen me antienos file su burokėliais
	Grikių
pagal poreikį	Šaldyta cukinija (galima ir nešaldytą)
pagal poreikį	Špinatai
pagal poreikį	Lydyto sūrelis