

Antienos kulšėlės su keptomis bulvių skiltelėmis



Gaminimas

1. Bulves nuskuskite, supjaustykite vienodo dydžio skiltelėmis, apšlakstykite aliejumi, pabarstykite prieskoniais, druska ir gerai išmaišykite. Sudėkite į folijos lakštą, jį sandariai užlankstykite. Dėkit kartu su antienos blauzdelių pakuote į įkaitintą iki 200C orkaitę ir kepkite 30-35 minutes. Kai bulvės iškeps, folijos lakštą atidarykite ir dar pakepkite apie 10 minučių, kol jos apskrus. Bulves išimkite, mėsos pakuotę dar palikite, kepti 10-15 minučių.
2. Įvairių salotų lapelius nuplaukite, nusausinkite ir sumaišykite su apelsininiu užpilu.
3. Antienos blauzdeles patiekite su bulvių skiltelėmis ir salotų lapeliais. Skanaus!



Atgal į receptų sąrašą

Dėkojame Forellesreceptai.lt už receptą!

INGREDIENTAI

600 g.	KITCHEN me antienos blauzdelių Tulpės su prieskoniais
500 g.	Bulvės (vidutinio dydžio)
1-2 v.š.	Mėgstami bulvių prieskoniai
1 v.š.	Aliejus
300 g.	Įvairių mažų salotų lapelių mišinys
3 v.š.	Apelsininis užpilas
Pagal skonį	Druska