

Antienos kulšėlės su orkaitėje keptais burokėliais



Gaminimas

Pasiruošiame nedidelius burokėlius – nuplauname, apšlakstome alyvuogių aliejumi, apibarstome druska, pipirais ir kmynais, suvyniojame kiekvieną į foliją ir kepame kartu su kulšėlėmis. Antienos kulšėles ruošiame pagal instrukciją ant pakuotės, t.y. kepame apie 60 minučių 200 laipsnių įkaitintoje orkaitėje neišėmę iš plastikinės pakuotės. Kol kulšėlės su burokėliais kepa, pasiruošiame salotas. Burokėlių lapus apšlakstome pasigamintu padažu: sumaišytu aliejumi su medumi ir sojos padažu.

Už receptą dėkojame Monika Oliv.

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

| | |
|---------------------|---|
| 600 g | „Kitchen me“ antienos kulšelių su prieskoniais; |
| 400 g | nedidelių burokėlių |
| 1 saujelės | kmynų |
| 1 pakelio arba 80 g | šviežių burokėlių lapų |
| 2 valgomųjų šaukštų | aliejaus |
| 1 valgomojo šaukšto | medaus |
| 2 valgomųjų šaukštų | sojos padažo |
| pagal skonį | Druskos ir pipirų |