

Jums reikės pasirūpinti tik garnyru



Gaminimas

1. Bulves nuskusti ir supjaustyti kuo plonesniais griežinėliais. Išdėlioti ratu apvaliame kepimo inde, taip, kad vienas griežinėlis truputį dengtų kitą ir taip suformuoti "rožę".
2. Ištirpinti sviestą, įberti druskos, pipirų, raudonėlių. Gerai išmaišyti iš mišiniu aplieti kepimo inde sudėtas bulves.
3. Orkaitę įkaitinti iki 200C, dėti antienos blauzdeles (su visa aliumine pakuote) ir bulves, uždengtas folija. Po 15min atidengti bulves ir viską dar kepti apie 45min.
4. Nuskusti agurką, sutarkuoti per smulkia tarką. Nuspausti sutarkuotus agurkus ir nupilti susidariusį skystį.
5. Tarkuotus agurkus sumaišyti su jogurtu, įberti druskos, bazilikų ir česnakų prieskonių mišinio ir viską gerai išmaišyti.
6. Iškepusią antieną ir bulves patiekti karštas su jogurtiniu agurkų padažu.

Skanaus!

Už receptą dėkojame Rožinis avokadas.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

600 g	Kitchen me antienos blauzdelių Tulpių su prieskoniais
	Bulvėm:
350 g	bulvių
50 g	ghi sviesto
1/2 a.š.	druskos
1/2 a.š.	maltų juodųjų pipirų
1 a.š.	raudonėlių
	Padažui:
100 g	graikiško jogurto
150 g	ilgavaisio agurko
1/4 a.š.	druskos
1/2 a.š.	bazilikų ir česnakų prieskonių mišinio