

## Saldžiųjų bulvių skrebučiai su karštai rūkyta antiena



### Gaminimas

#### Figų ir alyvuogių tapenada

1. Nupjaukite figų kotelius ir padalykite į ketvirčius. Užpilkite paruoštus ketvirčius verdančiu vandeniu ir pamirkykite nuo 10 iki 20 minučių, kol figos dar labiau suminkštės.
2. Paimkite didelę lentelę ir gerą aštrų peilį. Pradėkite nuo alyvuogių ir česnako, suberkite juos ant lentelės vidurio ir maišydami, pagrūsdami kapokite, kol viską susmulkinsite į nedidelius gabalėlius (panašaus dydžio į moliūgų sėklas).
3. Lentelės šone stambiai sukupokite nusunktas ir nusausias figas, sudėkite jas kartu su kaparėliais ant alyvuogių ir toliau kapokite, kol gausite rupų mišinį.
4. Šį mišinį iškrėskite į dubenį, supilkite citrinos sultis, sudėkite garstyčias, suberkite rozmarinus, supilkite aliejų ir gerai išmaišykite. Įberkite žiupsnį pipirų, išmaišykite, paragaukite ir paskaninkite druska. Palikite pastovėti, kol iškepsite bulvių griežinėlius, kad susimaišytų visi skoniai.

#### Saldžiųjų bulvių skrebučiai

1. Įkaitinkite orkaitę iki 210 C. Kepimo skardą iškolkite kepimo popieriumi.
2. Bulves palikite su lupena, bet labai gerai nuplaukite, šveisdami švaria kepinėle. Nuplautos bulves supjaustykite maždaug 1 cm pločio griežinėliais, sumaišykite su aliejumi, druska ir maltais pipirais.
2. Išdėliokite į kepimo skardą taip, kad griežinėliai tarpusavyje nesiliestų. Kepkite 15 minučių, tada apverskite griežinėlius ir kepkite dar 10 minučių. Išimkite iš orkaitės ir palikite atvėsti. Kol bulvės vės, paskrudinkite riešutus ir paruoškite antieną.

#### Patiekimas

1. Rūkytos antienos filė supjaustykite plonomis juostelėmis. Saldžiųjų bulvių griežinėlius dosniai aptepkite tapenada, ant viršaus išdėliokite antienos juosteles ir graikinius riešutus. Labai gražu tokius skrebučius apibarstyti rozmariniais, tik svarbu nepersistengti, užteks kelių lapelių.

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su Mukatanu.

Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

	Figų ir alyvuogių tapenadai:
90 g	minkštų džiovintų figų
90 g	žaliųjų alyvuogių, be kauliukų
1	nuluptos ir stambiai susmulkintos česnako skiltelės
1 v.š.	smulkių kaparėlių, gerai nusaustų
1 v.š.	citrinos sulčių
2 a.š.	garstyčių
1/2 a.š.	smulkiai sukaptų šviežių rozmarinų
3-4 v.š.	alyvuogių aliejaus
žiupsnelis	Druskos ir šviežiai maltų juodųjų pipirų
	Saldžiųjų bulvių skrebučiams:
2 v.d.	saldžiųjų bulvių
1 v.š.	aliejaus kepimui
žiupsnelis	druskos ir šviežiai maltų juodųjų pipirų
	Taip pat:
100 g	raikinių riešutų, apskrudintų sausoje keptuvėje ir stambiai sukaptų
240 g	"Kitchen me" karštai rūkytos antienos filė su oda