

Šventinis plokščiasis kugelis



Gaminimas

1. Smulkiai supjaustykite porus ir svogūnus. Į nedidelį puodą įpilkite aliejaus, suberkite porus ir svogūnus. Juos apkepinkite. Kai jie pradės darytis permatomi sudėkite sviestą, viską išmaišykite. Kai masė pradės gelsti supilkite pieną ir užvirinkite.
2. Virtuviniame kombaine sutarkuokite bulves. Sutarkuotas išimkite ir kiaurasamčio pagalba spaudžiant su šaukštu nusunkite jas.
3. Lengvai išplakite kiaušinius.
4. Į bulvių masę supilkite pieną su svogūnais ir viską išmaišykite. Įberkite akmens druskos ir juodųjų pipirų „Tellicherry“. Supilkite išplaktus kiaušinius ir išmaišykite.
5. Supjaustykite **KITCHEN ME karštai rūkytą antienos filė su oda**.
6. Skardą išklorkite sviestiniu popieriumi, jo kraštus iš visų pusių užlenkite apie 1 cm, tada atlenkite, taip suformuosite tarsi sienelę. Apšlakstykite popierių aliejumi. Dėliokite žoleles, antienos filė taip, kaip norite matyti savo kugelį.
7. Ant žolelių su šaukštu dėkite kugelio tešlą, ją dėkite atsargiai, kad neišstumdytumėte Jūsų sudėlioto paveikslo.
8. Kepkite 180°C laipsnių įkaitintoje orkaitėje su karšto oro apipūtimo funkcija apie 35–40 minučių.
9. Išimkite kugelį. Ant jo dėkite sviestinio popieriaus lakštą ir skardą. Apverskite ir nuimkite nuo viršaus popieriaus sluoksnį.



INGREDIENTAI

100 g	KITCHEN ME karštai rūkytos antienos filė su oda
pusės	vidutinio poro
1	svogūno
70 g	sviesto
1 stiklinės	pieno
1–1,2 kg	bulvių
2	kiaušinių
2–3 šaukštų	aliejaus
Žiupsnelio	akmens druskos
žiupsnelis	Juodųjų pipirų Tellicherry
(papuošimui)	Mėgstamų žolelių

ALFO PATARIMAI:

- Jei bulvės šviežios, galite jas tarkuoti su lupenomis, jei senesnės – nulupkite jas.
- Jei mėgstate riebesnį kugelį, vietoje pieno rinkitės grietinėlę.
- Bulves galite tarkuoti ir su tarkavimo mašina.
- Jei norite daugiau mėsos skonio, galite į kugelio masę įpjaustyti antienos filė.
- Puošdami kugelį galite eksperimentuoti. Dėti skirtingas žoleles, mėsą ar išdėlioti skirtingais būdais. Taip kugelis kaskart atrodys skirtingai.
- Puošybai puikiai tinka šviežių morkų lapeliai, rozmarinai, čiobreliai, mėtos, taip pat įvairiausios gėlės: našlaitės, nasturtos.

Už nuotrauką ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai

Atgal į receptų sąrašą