

Šviežių bulvyčių salotos su antiena ir tzatziki padažu



Gaminimas

1. Kruopščiai nuplaukite bulvytes ir išvirkite pasūdytame vandenyje. Sudėkite į kiaurasamtį ir palikite, kad nuvarvėtų vanduo.
2. **Padažui:** Išilgai perpjaukite agurką ir išimkite sėklas. Sutarkuokite burokine tarka, užberkite druskos, permaišykite ir sudėkite į smulkų kiaurasamtį, kad nuvarvėtų vanduo (laukiau apie 15 min., kol virė bulvės). Agurkus nuspauskite, dėkite į dubenėlį, išspauskite česnako skilteles, suberkite krapus, įpilkite šlakelį alyvuogių aliejaus, pagardinkite druska, maltais juodaisiais pipirais ir viską gerai išmaišykite.
3. Bulvytes perpjaukite į kelias dalis (pjauti nebūtinai, jei jos labai mažos), berkite į įkaitintą keptuvę su šlakeliu aliejaus ir kepkite, kol apskrus.
4. Tuomet dėkite juostelėmis pjaustytą mėsybę, kepkite keletą minučių.
5. Keptuvę nukelkite nuo ugnies, sudėkite špinatus, permaišykite kelis kartus, kol jie sukris.
6. Patiekite su padažu.

Dėkojame už receptą Oditėlės blogui.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

1 kg	vienodo dydžio šviežių bulvyčių;
250 g	karštai rūkytos antienos file (naudojau
100 g	šviežių špinatų
	Padažui:
125 g.	graikiško arba tiršto natūralaus jogurto;
puse	ilgojo agurko
2 skiltelių	česnako
žiupsnelis	pjaustytų šviežių krapų
šlakelio	alyvuogių aliejaus
žiupsnelis	druskos, maltų juodųjų pipirų;