

Naujoviškos burokėlių salotos (nustebinkite jomis namiškius)



Gaminimas

1. AGOTOS juodą duoną su sėklomis „45 % sėklų duona“ supjaustykite kubeliais ar trikampėliais, sudėkite ant kepimo popieriumi išklotos skardos ir kepkite 200 °C temp. įkaitintoje orkaitėje 4-6 min. arba tol, kol apskrus.
2. Svogūnėlį supjaustykite žiedais arba pusžiedžiais, užpilkite SPILVA marinuotų burokėlių „Klasika“ marinatu ir laikykite apie 30 min., kol pasimarinuos. Kalendrą smulkiai sukapokite.
3. **KITCHEN ME šviežią sausai brandintos jautienos maltinį „Mėsainiams“** labai gerai permaišykite su putpelės kiaušiniu, „Panko“ džiūvėsėliais, kapota kalendra, česnaku, druska ir pipirais. Iš gautos masės formuokite nedidelius rutuliukus ir kepkite įkaitintoje keptuvėje su aliejumi 4-5 min. arba tol, kol iškeps ir apskrus.
4. Atsidėkite 4-5 gervuoges. Likusias sutrinkite šaukštu ar šakute ir sumaišykite su SUSLAVIČIAUS padažu salotoms su alyvuogių aliejumi ir citrinomis, dėkite druskos ir pipirų pagal skonį.
5. Salotas sudėkite į dubenį, ant jų dėkite keptą duoną, pilkite gervuogių padažą, pabarstykite fetos sūriu, dėkite marinuotus svogūnėlius, SPILVA marinuotus burokėlius „Klasika“, maltinių rutuliukus, gervuoges ir kedrines pinijas.



INGREDIENTAI

1-2 riekelių	AGOTOS juodos duonos su sėklomis 45 % sėklų duona
1 nedidelio	valgomojo svogūnėlio
100 ml	SPILVA marinuotų burokėlių Klasika marinato
Pusės stiklinės	gervuogių
3-4 šaukštų	SUSLAVIČIAUS padažo salotoms su alyvuogių aliejumi ir citrinomis
3-4 saujų	įvairių salotų lapų
40 g	fetos sūrio
2-3 šaukštų	SPILVA marinuotų burokėlių Klasika
1 saujos	kepintų kedrinių pinijų
žiupsnelio	druskos
Žiupsnelio	juodųjų pipirų
	Jautienos kukuliams:
Nedidelio ryšulėlio	kalendros
1 KITCHEN ME	šviežio sausai brandintos jautienos maltinio Mėsainiams
1 putpelės	kiaušinio
1-2 šaukštų	Panko džiūvėsėlių
1 skiltelės	sutarkuotos česnako
2-3 šaukštų	aliejaus
Žiupsnelio	druskos
žiupsnelis	juodųjų pipirų

Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai
Atgal į receptų sąrašą