

Kitokia ir labai soti kopūstienė



Gaminimas

1. Žiedinį kopūstą išskirstykite žiedynais, o briuselio kopūstėlius perpjaukite pusiau. Viską pašlakstykite alyvuogių aliejumi ir pabarstykite prieskoniais (druska, pipirais, žolelėmis). Kepkite pamaišant orkaitėje apie 25 minutes.
2. Dešreles išvirkite.
3. Svogūną supjaustykite kubeliais ir pakepinkite. Jiems pageltus, užpilkite šiek tiek vandens, berkite druskos, sudėkite 2/3 iškeptų kopūstų ir viską kelias minutes patroškinkite. Stenkitės, kad vandens būtų tiek, kad vos semtų daržoves.
4. Paruoštą troškinį pertrinkite rankiniu smulkintuvu iki vientisos tyrės.
5. Sriubą pilkite į lėkštes, o ant viršaus dėkite supjaustytus dešrelių gabalėlius bei likusius apkeptus kopūstėlius.

Už receptą dėkojame Lieknos bitės.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

250 g	KITCHEN me švž. triušienos dešrelių
1 vnt	žiedinio kopūsto
500 g	briuselio kopūstų
1 vnt	svogūno
žiupsnelis	prieskonių