

LAZDYNO RIEŠUTŲ UŽTEPĖLĖ

Recipes - Receptai

Written by zaliavalgis.lt

Wednesday, 13 August 2014 09:00



Užtepėlei pasidaminti reikės per naktį mirkvtu ir Vitamix smulkintuvu sumaltu lazdyno riešutu, morkų tirščiu, paprikos, pomidorų, paskaninimui citrinos sulčiu ir įvairių mėgstamų prieskonių (siūlome provanso žolelių mišinį). Viska sumalame ir tepame ant šviežių Pekino kopūsto lapų, puošiame pomidorais, agurkais, keliais tais pačiais mirkvtais, bet nemaltais lazdyno riešutais bei baltu padažu - sumaltos mirkvtos saulėgrąžos, citrinos sultys, alyvuogių aliejus, vanduo ir truputis Himalajų druskos. Šį padažą reikėtų gamintis prieš pat valgant, nes pastovėjęs jis tampa nebe toks gražus ir vienalytis.

Skanaus!

Už receptą dėkojame Sigitai Minevičiūtei.

{JFBCGraph image=<https://www.zaliavalgis.lt/images/stories/21.jpg>}