

DŽIOVINTI RIEŠUTŲ/DARŽOVIŲ KOTLETĖLIAI

Receptai - Receptai

Parašė zaliavalgis.lt

Pirmadienis, 2014 Rugpjūtis 11 09:24



Šiems kotletėliams reikės morkvut bertoletiu. trupučio morkvut saulėcražu taip pat ivairiu daržoviu tirščiu. Bertoletias ir saulėcražas smulkiname Green Star sulčiaspaudė ir sumaišome su morku ir salieru tirščiais. paskaniname smulkiai bjaustvtais pomidorais, citrinos sultimis, mėgstamais prieskoniais. Iš tešlos suformuojame kotletėlius ir džioviname džiovintuve neaukštoje (42 laipsnių) temperatūroje apie 8val.

Visuomet paranku turėti po ranka tokių džiovintų sūrių ar saldžių užkandėlių, kad staiga užsinorėjus ko nors skanaus, neprisivalgytume ko nors ne ypatingai sveiko.

Skanaus!

Už receptą dėkojame Sigitai Minevičiūtei.

{JFBCGraph image=<https://www.zaliavalgis.lt/images/stories/14.jpg>}