

KEPTŲ BUROKĖLIŲ PAGARDAS

Receptai - Receptai

Parašė zaliavalgis.lt

Antradienis, 2018 Rugsėjis 18 20:31



Reikės:

- * 700 g nuskustų ir kubeliais pjaustytų burokėlių;
- * 60 ml [alyvuogių aliejaus](#);
- * 1/2 a.š. [Himalajų druskos](#);
- * 1 a.š. [kmynų](#);
- * 4 skiltelių česnako;
- * 2 v.š. citrinos sulčių;
- * žiupsnelio čili pipirų.

Gaminimas:

Supjaustytus burokėlių kubelius sumaišome su 1/4 a.š. druskos bei 30 ml aliejaus ir paskleidžiame vienu sluoksniu ant kepimo padėklo. Burokėlius vis pamaišydami kepame apie 1 val. iki 180 laipsnių įkaitintoje orkaitėje.

Nedidelėje keptuvėje kelias minutes šiek tiek pakepiname kmynus.

Keptus burokėlius, kmynus ir visus likusius ingredientus sudedame į [Vitamix maisto smulkintuvą](#) ir sumalame iki rupios konsistencijos.

Skanaus!

Už receptą ir nuotrauką dėkojame: FB "Veganiški receptai"

{JFBCGraph image=https://www.zaliavalgis.lt/images/stories/20180912_173820.jpg}

Atnaujinta Ketvirtadienis, 2018 Rugsėjis 20 09:05