

LAZDYNO RIEŠUTŲ UŽTEPĖLĖ

Receptai - Receptai

Parašė zaliavalgis.lt

Trečiadienis, 2014 Rugsjūtis 13 09:00



Užtepėlei pasidaminti reikės per naktį mirkvtu ir Vitamix smulkintuvu sumaltu lazdyno riešutu, morku tirščiu, paprikos, pomidoru, paskaninimui citrinos sulčiu ir įvairių mėsotamų prieskonių (siūlome provanso žolelių mišinį). Viska sumalame ir tepame ant šviežio Pekino kopūsto lapu, 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>}