

PUPELIŲ UŽTEPĖLĖ

Receptai - Receptai

Parašė zaliavalgis.lt

Trečiadienis, 2018 Kovas 14 19:53



Reikės:

- * stiklinės raudonų pupelių;
- * 1 didelio svogūno;
- * 1/2 a.š. ciberžolės;
- * 1/2 citrinos sulčių;
- * žiupsnelio druskos.

Gaminimas:

Išverdame iš vakaro užmerktas pupeles. Keptuvėje pakepiname smulkiai pjaustytą svogūną. Svogūnams suminkštėjus į keptuvę berame ciberžolę ir dar šiek tiek pakepiname. Į Vitamix smulkintuvą dedame virtas pupeles, kepintus svogūnus, pilame citrinos sultis, druską ir viską malame iki vientisos masės.

Skanaus!

Už receptą ir nuotrauką dėkojame: FB "Veganiški receptai"

{JFBCGraph image=https://www.zaliavalgis.lt/images/stories/20180312_114842.jpg}

Atnaujinta Trečiadienis, 2018 Kovas 14 20:03