



Bulvių kotletai su pievagrybių padažu

Ingredientai

- 1 kg Bulvių
- 2 Morkų
- 2 a.š MAGGI bulvių prieskoniai
- 2 Kiaušinių
- 5 Šaukštai Maltų džiovėsėlių
- 10 Šaukštai Aliejaus
- 1 Svogūno
- 500 g Pievagrybių
- 80 g Sviesto
- 300 ml Grietinėlės
- 2 Šviežio čiobrelio
- 1 a.š Druskos
- 1 a.š Pipirų

Instrukcija

1. Bulves ir morkas išvirkite pasūdytame vandenyje, nusunkite ir sugrūskite iki rupios košės. Į šią masę įmaišykite 1 kiaušinį ir MAGGI prieskonius. Delnais iš jos formuokite nedidelius kotletukus, kiekvieną jų suvilgykite kiaušinio plakinyje, pavoliokite džiovėsėliuose ir sudėkite ant folijos skardoje. Kiekvieną kotletuką apipurškite aliejumi ir pašaukite skardą į 200 °C orkaitę. Kepkite maždaug 25-30 min.
2. Padažui svogūną susmulkinkite ir pamaišydami kepkite įkaitintame aliejuje ant vidutinės kaitros. Kai ims skrusti, išgriebkite į lėkštę. Į keptuvėje likusį aliejų sudėkite nuvalytus ir susmulkintus pievagrybius. Kepkite 15-20 min., įdėkite sviestą, užberkite čiobrelius, druskos, pipirų, galiausiai įmaišykite grietinėlę. Iškeptus kotletukus ragaukite su šiuo padažu.

85 Minutės

24 Vienetai

Angliavandeniai	12 g
Energija	152.33 kcal
Riebalai	10.66 g
Baltymai	2.95 g