

PAPRASTI IR LABAI GARDŪS DARŽOVIŲ IEŠMELIAI

Jums reikės

produktų reikės tiek, kiek galėsite suvalgyti

Levandų iešmelius

Cukinijos

Paprikos

Vyšninių pomidorukų

Šampinjonų

Druskos

Pipinų juodą

Saldžios paprikos miltelių

Alyvuogų aliejaus

Gaminimo būdas

Supjaustykite daržoves kubeliais maždaug 2 cm dydžio. Sudėkite kubelius į kiek didesnę puodą, kad būtų patogiu maišyti. Suberkite druską, pipirus, saldžią papriką, įpilkite aliejaus. Viską išmaišykite. Suverkite skirtingas daržoves ant levandų iešmelin.

Daržovių iešmelius galima kepti ant kepsninės arba orkaitėje, kol daržovės šiek tiek parus.

Tai gali būti puikus vegetariškas patiekalas, karštas užkandis arba garnyras antriesiems patiekalams.

Čia ypač tiks baltas arba rožinis vynas.

Mėgaukitės tolimu viduržemio jūros prieskoniu.

MARINUOTA JAUTIENA SU LEVANDOMIS

2 porcijoms Jums reikės

2 jautienos kumpiai su kaulu

Alyvuogių aliejaus

Levandų lapelių arba žiedų

Druskos

Pipinų

Gaminimo būdas

Jautienos kepsnelius nuplaukite vandeniu, apibarstykite druska ir pipirais, ištrinkite aliejumi, bei levandų lapeliais arba žiedais.

Indą uždengkite ir palikite jautieną marinuotis bent keletai valandų. Išsimarinavusius kepsnelius kepkite kepsninėje ant grotelių, kiekvieną pusę po 4 min.

Pateikite su keptomis ar šviežiomis daržovėmis ir raudonu vynu.

Tas pats marinavimo būdas puikiai tiks ir avienai.

Tai labai paprasta, tačiau skonis tiesiog nuostabus!!!

VIŠTŲ ŠLAUNELEŠ TERLIOTOS LEVANDOMIS IR MEDUMI

2 porcijoms Jums reikės

4 vnt vištų šlaunelių

2 vidutinūs svogūnai

1 nedidelė paprika

Saujelė levandų žiedų ar 4 levandų šakelių

Česnako 3-4 skiltelių

Valgomo šaukšto medaus

Alyvuogių aliejaus

Druskos

Pipirų

Gaminimo būdas

Supjaustykite svogūnus ir papriką griežinėliais. Iškllokite šiomis daržovėmis kepimo indą, apšlakstykite aliejumi ir šiek tiek pabarstykite druska bei pipirais. Nuplaukite šlauneles ir nusausinkite jas popieriniu rankšluoščiu. Šlauneles, ištrynę druska ir pipirais, išdėliokite ant daržovių.

Įkaitinkite orkaitę iki 220 laipsnių temperatūros. Įdėkite kepimo formą į orkaitę ir kepkite 25 min.

Kol šlaunelės kepa, susmulkininkite levandas, sutrinkite česnaką ir išmaišykite su medumi ir aliejumi. Po 25 min šlauneles apverskite, ištepkite ½ pasigaminto tepaliuko ir kepkite dar 25 min. Po to vėl apverskite šlauneles, vėl ištepkite ½ likusio tepaliuko ir kepkite dar 15 min. Paskutinį kartą apverskite šlauneles, ištepkite likusiu tepaliuku ir po 15 min Jūsų patiekalas jau bus paruoštas.

Lėkštės viduryje ratelių išdėkite keptus svogūnus su paprika. Ant jų švelniai uždėkite šlauneles. Visą papuoškite keliais levandų lapeliais. Prie šio gardaus ir kvapnaus patiekalo puikiai tiks baltas sausas atšaldytas vynas. Skanaus!!!!

Patarimas: Jeigu šlaunelių odelė apdega anksčiau laiko, tuomet pridėkite kepimo indą folija.