

Menkė su daržovėmis



4 asmenims:

- 800 g menkės filė be ašakų
- 2 svogūnų laiškai
- 3 morkos
- ½ saliero
- 200 ml balto vyno
- 1 arbat. šaukšt. sultinio miltelių
- Druska, pipirai
- Citrinų sultys
- Kelios sviesto drožlės

Gaminimas:

SliceSy[®] pjaustyklėje sutarkuokite morkas, pakeiskite tarkos antgalį į skirtą pjaustymui griežinėliais - supjaustykite svogūnus ir salierus.

Supjaustytas daržoves sudėkite į apkepo formą. Ant viršaus užpilkite 200 ml balto vyno, sumaišyto su sultinio milteliais. Kepkite 20 minučių 220°C orkaitėje.

Žuvį pabarstykite prieskoniais. Sudėkite ant karštų daržovių ir uždėkite sviesto drožlių (gabalielių). Kepkite dar 20 minučių.

Patiekite su virtomis bulvėmis.

Rekomenduojame naudoti Bamix[®] priedus:



Pavadinimas	Prekės kodas
Bamix[®] pjaustyklė SliceSy[®]	SLICESYLIGHTGREY