

Vyniotinis ir bulvių košė



4 asmenims:

- 500 g jautienos faršo
- 300 g veršienos faršo
- 200 g sudžiūvusių bandelių
- 1 svogūnas
- 2 kiaušiniai
- Pienas
- Sviesto (aptepinimui kepant)
- Prieskoninės žolelės, prieskoniai

Bulvių košė

- 1 kg bulvių
- Sūdytas vanduo
- 100 g sviesto
- 250 ml pieno

Gaminimas:

Bandeles įdėkite į karštą pieną ir išmirkykite. Po to gerai nuspauskite, įmuškite kiaušinius, suberkite prieskonius, petražoles ir svogūną. Viską sutrinkite bamix[®] universaliu kryžminiu peiliuku. Gautą masę sumaišykite su faršu, gerai išminkykite, pabarstykite prieskoniais ir suformuokite kepsnį.

Kepkite riebalais išteptoje apkepo arba kekso formoje, iki 200°C įkaitintoje orkaitėje. Po 10 minučių 3 kartus aptepkite kepsnį ištirpintu sviestu. Sumažinkite karštį iki 120°C ir toliau kepkite dar maždaug 20 minučių.

Bulves nuskuskite, supjaustykite ir virkite kol suminkštės, šiek tiek pasūdytame vandenyje. Nuo bulvių nupilkite vandenį ir trumpai pagarinkite jas ant kaitvietės. Su bamix[®] maišymo antgaliu (maišytuvu) sutrinkite bulves. Įdėkite sviestą, prieskonius, supilkite karštą pieną ir viską išmaišykite maišymo antgaliu.

Rekomenduojame naudoti Bamix[®] priedus:



Pavadinimas	Prekės kodas
Bamix[®] universalus kryžminis peiliukas	794.001
Bamix[®] maišymo antgalius (maišytuvus)	794.005