

Daržovių salotos su maltinukais



Salotos:

- Morka, salieras
- Agurkai, ridikėliai
- Baltagūžis kopūstas

Padažas salotoms:

- 8 valg. šaukštai alyvuogių aliejaus
- 4 valg. šaukštai acto su žolelėmis
- 1 valg. šaukštas garstyčių
- ½ dl grietinėlės kava
- Petražolės, 1 mažas svogūnas
- Druska, pipirai
- 1 kiaušinio trynys (nebūtinai)

Maltinukai:

- 300 g faršo
- 1 svogūnas
- 1 morka
- 1 riekelė seno batono
- Druska, pipirai
- 1 kiaušinis
- Žolelių pagal skonį

Gaminimas:

Morką, salierą, agurkus, kopūstą ir ridikėlius sutarkuokite arba susmulkinkite griežinėliais SliceSy[®] pjaustyklėje. Sudėkite į lėkštę ir užpilkite salotų padažu.

Visus salotų padažo ingredientus išmaišykite bamix[®] indelyje. Naudokite bamix[®] universalų kryžminį peiliuką.

Svogūną, morką, išmirkytą ir gerai nuspaustą batoną, kiaušinį ir prieskonius susmulkite kapojimo peiliu SliceSy[®] pjaustyklėje. Sudėkite faršą ir dar kartą viską gerai perkapokite. Formuokite maltinius ir gerai apkepkite iš abiejų pusių keptuvėje.

Rekomenduojame naudoti Bamix[®] priedus:



Pavadinimas	Prekės kodas
Bamix[®] pjaustyklė SliceSy[®]	SLICESYLIGHTGREY
Bamix[®] universalus kryžminis peiliukas	794.001