



Reikės: 400 g kiaulienos sprandinės, 600 g bulvių, 100 g svogūnų, pakelio „Maggi Idea...sultingai kiaulienai su bulvėmis“.

Supjaustykite kiaulienos sprandinę į 4 dalis – maždaug po 100 g. Nevirtas nuskustas bulves taip pat supjaustykite į 4 dalis, o svogūnus – pusžiedžiais. Viską sudėkite į maišelį, supilkite pakelio turinį ir užsandarinkite lanksčia juostele. Truputį pasukiokite, kad ruošinys tolygiai pasiskirstytų ant mėsos. Maišelį dėkite gulščiai į karščiui atsparų indą ir kiškite į iki 200 laipsnių įkaitintą orkaitę, kuo žemiau, kad jam liktų vietos išsipūsti. Maišelį keliose vietose subadykite. Kepkite valandą nenaudodami grilio funkcijos. Išėmę nukirpkite maišelio galą su lanksčiąja juostele ir išimkite mėsą su bulvėmis.

Šviežios salotos su citrininiu padažu

Salotų padažą ruoškite keliomis valandomis anksčiau ir palikite pastovėti.

Reikės: 200 g žiedinio kopūsto, 200 g vyšninių pomidorų, 1–2 avokadų, 1–2 raudonųjų svogūnų, 1 gūželės lapinių salotų, 1 geltonos paprikos.

Padažui: 1 citrinos tarkuotos žievelės, 4 šaukštų alyvuogių aliejaus, 1 šaukšto šviežiai spaustų citrinų sulčių, druskos ir maltų juodųjų pipirų.

Sumaišykite citrininio padažo produktus. Susmulkintus žiedinio kopūsto gabaliukus minutę pavirkite ir atvėsinkite. Svogūnus ir papriką susmulkinkite, per pusę perpjaukite pomidorus. Salotas suplėšykite mažais gabaliukais. Sumaišykite visus salotų produktus, išskyrus avokadus. Juos nulupkite, išimkite kauliukus ir supjaustykite minkštimą gabaliukais (jei iškart nepilsite padažo, apšlakstykite juos citrinų sultimis, kad neparuduotų). Sumaišykite avokadų gabaliukus su kitais salotų produktais. Apipilkite padažu ir patiekite kartu su kiauliena ir bulvėmis.