



**Reikės: 8-10 didesnių bulvių, 1/2 stiklinės alyvų aliejaus, bulvių prieskonių, penkių pipirų mišinio ir kitų mėgstamų prieskonių, druskos, 2 stiklinių virtų voveraičių, 2 galvučių svogūnų, 2-3 šaukštų aliejaus, 300 g riebios grietinėlės, pipirų, kelių laurų lapelių.**

Bulves nuskuskite ir keliose vietose įpjaukite (bet neperpjaukite) kaip vėduoklę. Aliejų supilkite į didesnį indą, suberkite prieskonius, sudėkite gerai nusausias bulves, viską sumaišykite ir palaikykite 30-40 minučių, kad bulvės pasimarinuotų.

Į kepimo skardą įtieskite kepimo popierių ir sudėkite bulves įpjovomis į viršų. Kepkite orkaitėje kepsninės režimu apie 40-50 minučių, kol bulvės suminkštės. Keptuvėje ant aliejaus pakepinkite supjaustytus svogūnus, įmeskite kelis laurų lapelius, sudėkite voveraites, supilkite grietinėlę ir troškinkite, kol padažas sutirštės. Paskaninkite prieskoniais. Pagamintą padažą supilkite ant karštų bulvių.

[www.moteris.lt](http://www.moteris.lt)