Burata su keptomis juodomis vynuogėmis

Atverti receptą svetainėje

Ingredientai

- Juodų besėklių vynuogių
- Alyvuogių aliejaus
- 1 skiltelė česnako
- Kumino sėklų
- Kalendros grūdelių
- Druskos dribsnių
- Buratos
- Šviežių bazilikų

Gaminimo eiga

1. Iškart pasirenku indą kuriame ir serviruosiu, į jį suverčiu nuplautas, nusausintas vynuoges be kauliukų ir be šakelių. Prieskonių grūstuvėje sugrūdu kuminus, kalendras ir viską suberiu ant vynuogių, pašlakstau alyvuogių aliejumi, suberiu smulkiai pjaustytus česnakus, viską gerai išmaišau ir kepu. Kepama kol vynuogių sultys nugaruoja ir jos ima karamelizuotis. Tuomet visą indą išimu iš orkaitės, šiek tiek pravėsinu. Ant viršaus dedu buratą ir gardinu šviežiais bazilikais, alyvuogių aliejumi, pagardinu kokybiškos jūros druskos dribsniais. Ir gražus ir skanus patiekalas, labai tinkamas dalintis per draugų susibūrimus.

---

linagamina
SKANAUS MAISTO UŽRAŠAI

Gaminkime kartu!
Daugiau skanių atradimų
Instagram Facebook

© 2026 Lina gamina · linagamina.lt