Marinuotos žaliosios alyvuogės su migdolais ir razinomis

Atverti receptą svetainėje

Ingredientai

- 100 ml Pirmojo spaudimo alyvuogių aliejus (Extra Virgin)
- 100 g Migdolai (be odelių) ((galima ir šiek tiek daugiau))
- 1 Razinos (Sultana) (gera sauja ar daugiau)
- Prieskoniai: pankolio sėklos, kajeno pipirai, žiupsnelis ciberžolės, švieži čiobreliai, šviežiai malti juodieji pipirai
- 1 Žalios alyvuogės (stiklainis (apie 500 g, skystį nusausinti; galima maišyti kelias rūšis))
- 1 Citrusai (nedidelis apelsinas (supjaustytas riekelėmis), 1 apelsino žievelė, 1 citrinos žievelė (stambiau pjaustyta arba nutarkuota))
- 1 v. š. Medus
- 2 v. š. Vyno actas

Gaminimo eiga

1. Aliejaus įkaitinimas: Į gilesnę keptuvę arba prikaistuvį supilkite alyvuogių aliejų ir lengvai užkaitinkite ant vidutinės ugnies. Neperkaitinkite – aliejus neturi rūkti.

2. Migdolai ir prieskoniai: Į sušilusį aliejų suberkite migdolus, sultana razinas, pankolio sėklas, kajeno pipirus, ciberžolę, juoduosius pipirus ir čiobrelius. Pakepinkite kelias minutes, kol prieskoniai paskleis aromatą, o ciberžolė nuspalvins migdolus gražia auksine spalva.

3. Alyvuogės ir citrusai: Į keptuvę suberkite nupiltas žalias alyvuoges, sudėkite apelsino riekeles bei citrinos ir apelsino žieveles. Gražiau atrodys stambesnės žievelės, bet tinka ir nutarkuotos.

4. Skonio subalansavimas: Pabaigoje įdėkite šaukštą medaus ir įpilkite porą šaukštų vyno acto.

5. Kaitinimas: Viską lengvai pakaitinkite ant nedidelės ugnies apie 10 minučių, kad visi skoniai susijungtų ir alyvuogės perkaistų.

6. Brandinimas: Nuimkite nuo ugnies ir leiskite visiškai atvėsti. O geriausia – palikti pastovėti per naktį, kad skoniai tobulai susirištų!

7. Patiekite su šviežia traškia duonele ar krekeriais.

---

lina gamina
SKANAUS MAISTO UŽRAŠAI

Gaminkime kartu!

Daugiau skanių atradimų
Instagram Facebook

© 2026 Lina gamina · linagamina.lt