



Vutid kirsside ja spinatiga



Valmistusviis

Puhastatud vutid maitsestage soola ja pipraga. Täitke värsked tüümiani oksakesega. Kuumutage paksupõhjalises kastmepotis õli ja praadige vutti. Valage peale kirsilikööri ja kuumutage, kuni need on pehmed. Nõrutage rasvast, kurnake puljongit ja lisage kirsid. Küpsetage, kuni soovitud konsistentsini. Keetke veidi aega. Lisage maitseained. Praadige hakitud küüslauk, pähklid, lisage sulatatud spinat ja blanšeeritud rosinad. Segage kõik kokku ja maitsestage. Kaunistage värskete ürtidega.

Ingredients

Spinatilehed (2,5 kg)	400 g
Väikesed vutid	8 tk
Pähklid	30 g
Või	40 g
Rosinad	60 g
Kivideta kirsid	160 g
Puljong vuttidega	200 ml
Küüslauk	1-2 tk

Kirsiliköör	60 ml
Värske tüümian	kaunistamiseks
Sool ja pipar	maitseks