

ANTIENA IR PERLINIŲ KRUOPŲ RIZOTO



Gaminimas

Antieną ruošiame taip, kaip parašyta ant pakuotės

- Perlines kruopas išverdame
- Svogūną ir česnakus susmulkiname ir apkepiname aliejumi įkaitintoje keptuvėje
- Kai svogūnai ir česnakai apkepa, dedame smulkintus mirkytus grybus ir dar kelias minutes apkepiname
- Į keptuvę pilame baltąjį vyną, leidžiama alkoholiui išgaruoti
- Suberiame virtas perlines kruopas
- Supilame skystį, kuriame mirko grybai, pilame grietinėlę, beriame druskos, pipirų, čiobrelį (šakelę arba prieskonius)
- Uždengiame dangčiu, sumažiname kaitrą ir leidžiame skoniams susimaišyti (5-7 minutes)
- Beriame tarkuotą sūrį ir dedame gabalėlį sviesto – viską gerai išmaišome
- Servuojame plonai pjaustytą, po kepimo pailsėjusią antieną ir perlinių kruopų rizotą, papuošiame petražolėmis.

Už receptą ir nuotrauką dėkojame BET PIRMIAUSIA MAISTAS.

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

4 vnt.	Kitchen me marinuotos antienos file
200 g	perlinių kruopų
Saujos	dž. baravykų
3 skiltelių	česnako
1	svogūno
100 ml	balto vyno
80 g	permezano sūrio
20 g	sviesto
100 ml	grietinėls
	Čiobrelių
žiupsnelio	Druskos, pipirų
	Alyvuogių aliejaus