

ANTIENA SU DARŽOVINE KUKURŪZŲ TYRE



Gaminimas

Mėsa kepama orkaitėje pagal ant pakelio nurodytą instrukciją. Kartu su mėsa 20 min orkaitėje praleidžia ir griežinėliais pjaustyta cukinija, apipilta alyvuogių aliejumi, apibarstyta druska, pipirais bei pabarstyta smulkintu česnaku. Kol viskas kepa verdama kukurūzų košė sūdytame vandenyje. Išvirus dedamas kietasis sūris, išmaišoma ir dedama į blenderį. Ten pat dedama kepta cukinija su česnaku, paprikas milteliai. Sutrinama, paragaujama ar užtenka druskos, pipirų (jei ne – dedama papildomai). Tyrė dedama pirmiausia, tada mėsa, o toliau – pagal jūsų fantaziją. Pateikti galima pagal jūsų fantaziją (barstyti džiovintomis žolelėmis, dėlioti gėles, salotų lapus, šviežias daržoves ir pan.)
SKANAUS!

Už receptą dėkojame Tina gamina
[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

700 g	Kitchenme antienos marinuotų pjausnių
1 nedidelė	cukinija
Stiklinė	kukurūzų kruopų
3 v.š.	tarkuoto kietojo sūrio
2 skiltelės	česnako
1 a.š.	saldžiųjų paprika miltelių
	Druska, pipirai
	Alyvuogių aliejus