

## ANTIENA SU PERLINIŲ KRUOPŲ KOŠE GARDINTA KEPTAIS PIEVAGRYBIAIS, o taip pat NAMUOSE RAUGINTAIS AGURKĖLIAIS, bei SENOVINĖ DUONOS IR ALAUS SRIUBA



### Gaminimas

#### SENOVINĖ DUONOS IR ALAUS SRIUBA:

##### GAMINIMAS

Duonos minkštimą išvirkite aluje su kmynais ir sviestu, kai užvirs sumažinkite ugnį ir pakaitinkite dar apie 10-15min. Tuomet berkite cukrų ir druską, viską permaišykite ir pakaitinkite dar 2-3min. Patiekite pabarste varškės sūrio trupiniais.

##### SKANAUS

#### NAMUOSE RAUGINTI AGURKAI:

##### GAMINIMAS

Agurkus nuplaukite ir supjaustykite išilgai į 4 dalis, dėkite juos į maišelį, ten pat berkite druską ir cukrų, susmulkintą česnaką bei krapus. Maišelį sandariai uždarykite ir dėkite 30-40min į šaldytuvą. VISKAS!

##### SKANAUS

#### ANTIENA SU PERLINE KOŠE GARDINTA PIEVAGRYBIAIS

##### GAMINIMAS

1. Pasūdytame vandenyje išverdame perlines kruopas.
2. Pievagrybius susmulkiname griežinėliais, svogūną-kubeliais ir viską apkepiname ant aliejaus. Tada sumaišome su išvirtomis perlinėmis kruopomis. Pagardiname druska (jei reikia).
3. Antieną apkepiname keptuvėje ant nedidelio kiekio aliejaus ir patiekiamo kartu su koše bei raugintais agurkėliais.

##### SKANAUS

Už receptą dėkojame NUO UŽKANDŽIO IKI DESERTO.

Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

	SENOVINĖ DUONOS IR ALAUS SRIUBA
200 g	ruginės duonos (be plutelės)
100 g	sviesto
1 šauktelio	cukraus
1 šaukštelio	kmynų
pagal skonį	druskos
PATIEKIMUI:	šiek tiek trupinto varškės sūrio
	NAMUOSE RAUGINTI AGURKAI
4vnt	trumpavaisių agurkų
2-3 skiltelių	česnako
1 šaukšto	druskos
	šviežių krapų
1 žiupsnio	cukraus
	maišelio
	ANTIENA SU PERLINE KOŠE GARDINTA PIEVAGRYBIAIS
1 pakuotės	antienos filė didkepsnio žolelių marinatė iš Kitchenme
100 - 150 g	perlinių kruopų
250 g	pievagrybių
1	svogūno
šiek tiek	aliejaus kepimui
pagal skonį	druskos

