

Antienos blauzdelių „Tulpės“ su aštriomis daržovėmis



Gaminimas

1. Kad paruoštumėte antieną, jos nereikės nė išimti iš pakuotės. Tiesiog vadovaukitės instrukcijomis ir kepkite ją orkaitėje apie 60 min.
2. Supjaustykite salierą, svogūną, per pusę perpjaukite šparagines pupeles. Pailgomis juostelėmis supjaustykite papriką ir morką.
3. Į aliejumi įkaitintą keptuvę sudėkite svogūną, morką ir salierą bei pakepinkite keletą minučių.
4. Tuomet sudėkite šparagines pupeles, papriką, kario prieskonius ir viską pakepinkite dar keletą minučių.
5. Supilkite sultinį, užvirinkite ir patroškinkite, kol jis išgaruos ir daržovės taps minkštos.
6. Suberkite džiovintus petražolėlius, viską patroškinkite apie 1 minutę ir daržoves apibarstykite džiovintomis petražolėmis. Skanaus!



Atgal į receptų sąrašą

Dėkojame [Kruopytės virtuvė](#) už receptą!



INGREDIENTAI

600 g.	KITCHEN me marinuotos antienos blauzdelių Tulpės
100 g.	Šaldytos šparaginės pupelės
1 vnt.	Saliero lapkotis
2 vnt.	Morkos
1 vnt.	Geltonoji paprika
1 vnt.	Svogūnas
100-150 ml.	Ekologiškas daržovių sultinys
1 a.š.	Kario prieskoniai
2 v.š.	Džiūvesėliai
Pagal skonį	Džiovintos petražolės