

ANTIENOS ŠAŠLYKAS SU SALDŽIA RYŽIŲ KOŠE



Gaminimas

1. Ant įkaitusios keptuvės su nedideliu aliejaus kiekiu apkepiname antienos šašlyką iki auksinės spalvos.
 2. Pasūdytame vandenyje išverdame ryžius, nupilame 80proc. vandens ir į ryžius supilame grietinėlę, sudedame razinas bei aguonas, beriame cukrų, žiupsnį druskos. Verdame ant nedidelės kaitros, kol grietinėlė užvirs, tada nuimame nuo kaitros ir paliekame po dangčiu apie 10-15min.
 3. Į gilesnę lėkštę dedame ryžių košę, o ant viršaus keptą mėsą.
- SKANAUS

Už receptą dėkojame NUO UŽKANDŽIO IKI DESRTO.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

200 g	marinuoto antienos šašlyko (naudojau iš Kitchenme)
šiek tiek	aliejaus kepimui
100 g	ryžių
1 saujos	karštame vandenyje mirkytų razinų
1 saujos	aguonų sėklų
1-2 šaukštelių	cukraus
1 žiupsnio	druskos
200 ml	riebios grietinėlės