

## ANTIENOS TULPĖS SU KUSKUSU



### Gaminimas

Antienos "tulpės" kepamos orkaitėje pagal ant pakelio nurodytas rekomendacijas - su visu pakeliu, 60 min. Keptuvė su sviestu įkaitinama, joje pakepamas smulkintas česnakas su tarkuota morka. Viskas pabarstoma adygėjos druska (arba druska ir prieskoninėmis žolelėmis. Norint pikantiškiau - pabarstykite pipirais ar aitriosiomis paprikomis). Kepama kol morkos suminkštės.

Atskirame puode išverdamos perlinis kuskusas su žiupsniu druskos. Išvirus nupilamas vanduo, kruopos sumaišomos su keptomis morkomis.

Iškepusios "tulpės" dedamos ant kuskuso.

Galima puošti salotų lapeliais arba patiekti su atskiru salotų dubenėliu.

Skanaus!

Už receptą dėkojame Tina gamina

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

600 g	Marinuotos antienos blauzdelių Tulpės (kepti orkaitėje)
150 g	(masė nevirtų) perlinio kuskusio kruopų
1	morka
1 skiltelė	česnako
žiupsnelis	Adygėjos druska (arba druska ir mėgstamos prieskoninės žolelės)
1 a.š.	ghee sviesto