

GREITAI IR PAPRASTAI, BET NEPRASTAI:



Gaminimas

1. Antienos kulšeles kepame pagal nuorodas ant pakuotės.
2. Paruošiamė batatus: nulupame, supjaustome žiedeliais, dedame į dubenį, apšlakstome alyvuogių aliejumi, beriamė visus prieskonius ir gerai išmaišome.
3. Likus 20min. iki kol baigs kepti mėsa, į orkaitę įdedame ant kepimo skardos išklotas bulves.
4. Kol viskas dar kepa, ruošiamė morkas: nuskutame ir sutarkuojame norimo dydžio tarka, apšlakstome žaliųjų citrinų sultimis ir apiberiamė sezamu.
5. Serviruojame ir skanaujame!

Skanaus!

Už receptą dėkojame BET PIRMIAUSIA MAISTAS.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

500 g	Antienos kulšelių su prieskoniais iš KitchenMe
	Batatu
	Morkų
	Sezamo sėklų
	Žaliųjų citrinų sulčių
	Alyvuogių aliejaus
Prieskoniai:	druskos, pipirų, česnako miltelių, čiobrelių