

MAISTINGA IDĖJA PIETUMS: IR NAMUOSE, IR Į PIETŲ DĖŽUTĘ



Gaminimas

1. Ruošiame mėsą: ančiuką kepame taip, kaip nurodyta ant pakuotės;
2. kol kepame mėsą, pasiruošiame daržoves: griežinėliais susmulkiname morkas, ketvirčiais susmulkiname batatus, stambiomis riekelėmis supjaustome kukurūzų burbuoles; viską apšlakstome alyvuogių aliejumi, druska, pipirais bei rozmarino prieskoniais;
3. kai ančiuko kepimo laikas eis į pabaigą, į orkaitę įdedame daržoves ir kepame 25 min.;
4. pasiruošiame kruopas: perlines kruopas verdame taip, kaip mokame geriausiai;
5. iškeptą ančiuką supjaustome/sukarpome norimo dydžio gabaliukais, iškepusias burbuoles susmulkiname;
6. servuojame į lėkštę ir į pietų dėžutės: perlinės kruopos, daržovės bei antiena.

SKANAUS!

Už receptą dėkojame BET PIRMIAUSIA MAISTAS.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2 kg	Marinuotas ančiukas įdarytas obuoliais KITCHEN ME
pagal poreikį	perlinės kruopos
pagal poreikį	batatai
pagal poreikį	morkos
pagal poreikį	kukurūzų burbuolės
pagal poreikį	alyvuogių aliejus, druska, pipirai, rozmarino prieskoniai