

Paprasciau nebūna!



Gaminimas

- Į kepimo indą pilti ryžius ir vandenį 1:3 santykiu. Pvz 1 stiklinė ryžių ir 3 stiklinės vandens.
- Įberti druskos, ciberžolės (būtent dėl jos ryžiai taps skaniai geltoni).
- Antienos kulšėlės jau marinuotos, todėl jas tiesiog išdėliju ant ryžių.
- Kepti 170 orkaitėje apie 1.5 valandos.

Taip kepat antienos riebalai įsigers į ryžius ir jie bus sodraus, turiningo skonio.

Pasiruoškite savaitgalio pietums, o jei liks, puikiai tiks į pietų dėžutę!

Už receptą dėkojame Raudonai virtuvei.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

500 g	Antienos kulšėlės su prieskoniais (kepti orkaitėje)
1 stiklinė	ryžių
pagal poreikį	ciberžolės