

Pietų idėja: marinuotas antienos didkepsnis



Gaminimas

Perlinės kruopos išverdamos sūdytame vandenyje.

Kol jos verda, keptuvėje ant sviesto apkepamas smulkintas česnakas su tarkuota morka, smulkinta paprika. Viskas pabarstoma druska ir pipirais, apkepama kol beveik suminkštėja morkos. Dedami šaldyti žirneliai ir kepama tol, kol visos daržovės bus iškepusios (kelias minutes). Viskas išmaišoma su virtomis perlinėmis kruopomis.

Kol ruošiamas garnyras 190 C įkaitintoje orkaitėje ~25 min. ant kepimo popieriumi išklotos skardos kepami antienos didkepsniai.

SKANAUS!

Už receptą dėkojame Tina gamina

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2 x300 g	antienos didkepsnių medaus ir garstyčių marinate
2 skiltelės	česnako
1	nedidelė paprika
1	morka
½ stiklinės	šaldytų žirnelių
100 g	perlinių kruopų
1 a.š.	ghee sviesto
žiupsnelis	Druska, pipirai