

## Skubančioms šeimoms: sultingas antienos ir kruopų troškinys



### Gaminimas

1. Įsigijus 450 g svorio pakuotę nebereikia nieko pjaustyti, valyti, smulkinti ar gardinti prieskoniais – teliks įkaitinti orkaitę iki 220° C ir į ją pašauti aliuminio formą su paruoštu guliašu.
2. Obuolių vidų išpjaukite, dėkite į kepimo indą ir kartu su antienos troškiniu dėkite į įkaitintą orkaitę bei kepkite apie 20–25 minutes.
3. Išimkite troškinį ir obuolius iš orkaitės. Atidarykite plėvelę, dengusią folijos indą su troškiniu, supilkite perlines kruopas ir viską gerai išmaišykite. Patiekalas labai sultingas, tad man užteko skysčio, kad sušildyčiau kruopas.
4. Troškinį patiekite su keptais obuoliais ir jūsų turimomis žolelėmis. Skanaus.

Už receptą dėkojame Lieknoms Bitėms.  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

450 g	„Kitchen Me“ antienos guliašo su daržovėmis pakuotės (gaminant šį guliašą, naudojama antienos filė su odele, įvairiaspalvės paprikos, vanduo, rapsų aliejus bei natūralūs prieskoniai);
400 g	virtų perlinių kruopų
4-5	obuolių
pagardinimui	šviežių žolelių