

TROŠKINTAS PIKANTIŠKAS JAUTIENOS ŠAŠLYKAS SU SVOGŪNAIS BEI KEPTŲ BULVIŲ SKILTELIŲ GARNYRU



Gaminimas

1. Jautieną susmulkintą didesniais kubeliais apkepiname nedideliame aliejaus kiekyje, o tada išimame.
2. Toje pačioje keptuvėje apkepiname smulkintus svogūnus kol jie suminkštės, tada dedame traiškytą česnaką ir dar pakepiname apie 1-2min.
3. Į keptuvę supilame sultinį, sudedame mėsą, adžiką, beriame druską, pipirus ir mairūnus ir ant nedidelės ugnies troškiname apie 30min. Likus 5min iki troškinimo pabaigos įmaišome šaukštą krakmolo.
4. Garnyrai bulves supjaustome skiltelėmis, gausiai apibarstome prieskoniais, permaišome ir kepame keptuvėje su įkaitintu aliejumi. Iškeptas bulves perdame į troškinį ir viską kartu pateikiame.

SKANAUS

Už receptą dėkoame NUO UŽKANDŽIO IKI DESERTO.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

| | |
|----------------|---|
| 200 g | sausai brandintos jautienos išpjovos šašlyko (naudojau iš Kitchenme) |
| 3 vnt. | svogūnų |
| 3 skiltelių | česnako |
| 1/2 šaukštelio | mairūnų |
| 300 ml | sultinio |
| 1 šaukšto | bulvių krakmolo |
| 2 šaukštų | klasikinės adžikos |
| pagal skonį | druskos/pipirų |
| šiek tiek | aliejaus kepimui |
| | Garnyrai: |
| 3-4 | bulvių su lupena |
| pagal skonį | druskos, pipirų, raudonosios saldžiosios paprikos miltelių, krapų, česnako granulių |
| šiek tiek | aliejaus kepimui |