

Antiena su kokosų pienu ir raudonuoju kariu



Gaminimas

1. Antienos krūtinėlę supjaustyti piršto storumo juostelėmis.
2. Morkas ir paprikas supjaustyti šiaudeliais. Pomidorus supjaustyti kubeliais.
3. Morkas, paprikas, pomidorus ir antieną karštoje keptuvėje apkepti 5-7 minutes.
4. Sudėti šaldytas daržoves. Sudėti raudonojo kario pastą. Viską kepti maišant dar 3 minutes, kol šaldytos daržovės atitirps.
5. Įpilti kokosų pieną, įdėti druskos ir uždengus patroškinti dar 3 minutes, kad kokosų pienas užvirtų ir skoniai susijungtų.
6. Skanaus! Galima valgyti vieną kaip tirštą sriubą-troškinį, galima kartu su atskirai virtais ryžiais.

Už receptą ir nuotrauką dėkojame [Raudona virtuvė](#)

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos antienos file
skardinės	Kokosų pieno
1 didelės	morkos
Pusės	raudonosios paprikos
Poros saujų	šaldytų žirnelių
Poros saujų	šaldytų šparaginių pupelių
Pagal poreikį	Šviežių pomidorų (arba konservuotų)
	Raudonojo kario pastos