



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

POMIDORINIAI ANTIENOS GABALIUKAI



Gaminimas

- Kiaušinį išplakti su prieskoniais. Pamirkyti j juos nedideliais gabalėliais supjaustytą antiena, tada pavolioti gabaliukus kukurūzų miltuose. Jeigu norisi - pakartoti.
- Gabaliukus sudėti į įkaitintą keptuvę ir ant silpnos ugnies pakepinti, kol įgaus rusvą spalvą.
- Mėsai baiginėjant kepti sudėti smulkiai pjaustytą papriką ir trintus pomidorus. Viską patroškinti uždengtu dangčiu apie 5 minutes.
- Tobulai tinka prie orkaitėje keptų bulvių skiltelių.

Už receptą dėkojame 5 produktai.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

250 g	Lapino puota antienos file
1	Paprikos
6 v.š.	kukurūzų miltų
1	Kiaušinio
100 ml	trintų pomidorų (arba smulkiai pjaustytų)
žiupsnelis	Prieskoniai - čili pipirai, druska, saldi rūkyta paprika, česnakų granulės