

Troškinta antčių kulšelių mėsa



Gaminimas

Į įkaitintą puodą dedame gabalėlį sviesto ir antienos mėsą.
Kol mėsa kepa, susipjaustome morkas, porą, pievagrybius ir dedame į puodą. Kepiname iki tol kol visiškai nugaruos vanduo. (Būtinai turi nugaruoti nuo grybų atsiradęs vanduo)
Dedame pomidorų pastą, garstyčias ir viską gerai išmaišome.
Pilame sultinį.
Troškiname uždengę dangčiu iki kol antiena beveik plėšysis. O prieš pat baigiant troškinti atidengiame dangtį, nugariname skystį iki norimo tirštumo.
Patiekiamo su mėgstamu garnyru: bulvių piurė arba ryžiais, daržovėmis ir pan.

Skanaus !

Už receptą dėkojame NE TIK MAKARONAI

[Atgal į receptų sąrašą](#)

INGREDIENTAI

340 g	antienos kulšelių mėsos
2 vnt.	česnako skiltelių
1 vnt.	morkos
1 vnt nedidelio	poro arba svogūno
7 vnt.	pievagrybių
šiek tiek	Sviesto
Didesnę stiklinę	daržovių sultinio
	Garstyčių grūdeliais
1 a.š	pomidorų pastos
	Prieskoniai:
	Karis
	Persiladas
	Druska
	Apelsininiai pipirai