



Keptos marinuotos antienos blauzdelių "Tulpės"



Gaminimas

Prieš grįžtant vyrui namo iš darbo, skubiai užbėgau į parduotuvę nupirkti "ko nors" pavalgyti, kad nesulaukčiau, iš visad alkano vyro, priekaištų. Bėgant pro lentynas už akių užkliuvo gražus, nestandartinis įpakavimas, o paėmus į rankas sugundė lengvas ir greitas pagaminimas. Įsimetusi į pirkinių krepšį prigriebiau ryžių ir šviežių daržovių - viskas, vakarienė bus paruošta!

Namuose greitai įkaitinau orkaitę, įmečiau su visa pakuote (*taip, taip su visa pakuote - ji pritaikyta kepti orkaitėje*) antienos blauzdeles "Tulpės" ir 40 minučių "pamiršau" jog kažkas kepa. Per tą laiką pasidariau salotas ir išsiviriau ryžius. Prieš baigiant kepti praplėšiau pakuotę, kad blauzdelės apskrustų ir VUOLIA. vos per 60 minučių prašmatni vakarienė jau garuoja ant stalo!

Vyras liko labai patenkintas! Sultingos, sodraus skonio ir visiškai neriebios - tobulos antienos blauzdelės dažnos mūsų virtuvėje!

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

1 indelis (600 g)	KITCHEN me Marinuotos antienos blauzdelės
Pagal skonį	Sezoninės daržovės
Pagal poreikį	Ryžiai