



Antienos kulšėlės keptos orkaitėje su ryžiais ir džiovintomis slyvomis



Gaminimas

Į troškintuvą beriame ryžius, druską, ryžių prieskonius, dedame gabalėliais pjaustytas džiovintas slyvas. Ant viršaus uždedame antienos kulšeles. Viską užpilame karštu vandeniu. Turėtų vanduo viską apsemti, tad jo kiekį reguliuokite pagal save. Indą uždengiame dangčiu ir pašauname į įkaitintą iki 200* C T orkaitę. Kepame 1 val. Baigiant kepti troškintuvą galima atidengti ir pabaigti kepti, kad viskas gražiai apskrustų.

Už receptą dėkojame Kviečiu į virtuvę.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

600 g	Kitchen me antienos kulšėlės su prieskoniais
1 stiklinė	ryžių
5	džiovintos slyvos
žiupsnelis	druskos
1 a.š.	ryžių prieskonių
300 ml	karšto vandens