



TROŠKINTAS PIKANTIŠKAS JAUTIENOS ŠAŠLYKAS SU SVOGŪNAIS BEI KEPTŲ BULVIŲ SKILTELIŲ GARNYRU



Gaminimas

1. Jautieną susmulkintą didesniais kubeliais apkepiname nedideliame aliejaus kiekyje, o tada išimame.
 2. Toje pačioje keptuvėje apkepiname smulkintus svogūnus kol jie suminkštės, tada dedame traiškytą česnaką ir dar pakepiname apie 1-2min.
 3. Į keptuvę supilame sultinį, sudedame mėsą, adžiką, beriamė druską, pipirus ir mairūnus ir ant nedidelės ugnies troškiname apie 30min. Likus 5min iki troškinimo pabaigos įmaišome šaukštą krakmolo.
 4. Garnyrui bulves supjaustome skiltelėmis, gausiai apibarstome prieskoniais, permaišome ir kepame keptuvėje su įkaitintu aliejumi. Iškeptas bulves perdame į troškinį ir viską kartu pateikiame.
- SKANAUS

Už receptą dėkoame NUO UŽKANDŽIO IKI DESERTO.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

200 g	sausai brandintos jautienos išpjovos šašlyko (naudojau iš Kitchenme)
3 vnt.	svogūnų
3 skiltelių	česnako
1/2 šaukštelio	mairūnų
300 ml	sultinio
1 šaukšto	bulvių krakmolo
2 šaukštų	klasikinės adžikos
pagal skonį	druskos/pipirų
šiek tiek	aliejaus kepimui
	Garnyrui:
3-4	bulvių su lupena
pagal skonį	druskos, pipirų, raudonosios saldžiosios parikos miltelių, krapų, česnako granulių
šiek tiek	aliejaus kepimui