

Antiena kinietiška



Gaminimas

1. KITCHEN me antienos filė supjaustome ir kepame keptuvėje su trupučiu sezamo aliejaus.
2. Česnako skilteles supjaustome ir kepame, apkeptą antieną sudedame į keptuvę, suberiame druskos, čili pipirų. Jeigu mėgstate aštriau berkite jų daugiau, jei švelniau – mažiau. Sudėkite šaldytų daržovių mišinį, o baigiant kepti įdėkite medaus šaukštą ir kelis šaukštus pomidorų padažo, sojos padažo.
3. Ryžius išverdame, baigiant virti sudedame druską bei kario prieskonius (tuomet ryžiai įgauna gražų gelsvą atspalvį).



Skanaus!
Dėkojame už receptą vienai iš KM vartotojų - Neringai L.

[Atgal į receptų sąrašą](#)

INGREDIENTAI

2 pakuotės (2x600 g)	KITCHEN me Antienos filė su prieskoniais
Pagal skonį	Čili prieskoniai
Pagal skonį	Druska
2 vnt.	Česnako skiltelės
Pagal poreikį	Šaldytų daržovių mišinys
1 v.š.	Medus
2 v.š.	Pomidorų padažas
1 v.š.	Sojos padažas
Pagal poreikį	Ryžiai
Pagal skonį	Druska
Pagal skonį	Kario prieskoniai
Pagal poreikį	Sezamo aliejus