

ANTIENOS AMPLUA: vakarienė ir dėžutės į darbą.



Gaminimas

1. Morkas nuskutame ir supjaustome juostelėmis, gardiname druska, pipirais ir žolelių mišiniu, apšlakstome aliejumi
2. Įkaitiname orkaitę 180 laipsnių ir viską dedame kepti kartu:

antienos blauzdeles ir ant kepimo indo paklotas morkas bei išdėliotus obuolius - blauzdeles kepsime valandą, o obuolius ir morkas ištraukite po 20min.

3. Kol viskas kepa, išverdame kruopas
4. Dėliojame į lėkštes ir patiekiamo su uogiene, o kas liko - rytojaus pietums į dėžutę.

Skanaus!

Už receptą dėkojame BET PIRMIAUSIA MAISTAS.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

600 g	Marinuotos antienos tuplės
150 g	Perlinės kruopos
3	obuoliai
3	morkos
mėgstama	uogienė
žiupsnelio	Druska, pipirai, žolelių miškas, alyvuogių aliejus