

Grikių košė su antienos lazdelėmis



Gaminimas

1. Grikius išverdame truputį pasūdytame vandenyje arba juos tiesiog išbrinkiname.
2. Aliejuje pakepiname smulkintą svogūną ir morką. Kai daržovės suminkštės, dedame griežinėliais pjaustytas **antienos lazdeles**. Pakepiname kol jos šiek tiek apskrus.
3. Sudedame virtus grikius. Košę gerai išmaišome ir pakaitiname 2 min.

Skanaus:)

Už receptą dėkojame [Kviečiu į virtuvę!](#)

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

100 g	Kitchen me k.r antienos mėsos lazdelės
4 v.š.	neskrudintų grikių
1 vnt.	svogūnas
1 vnt.	morka
šlakelis	aliejaus