

## Antiena su kokosų pienu ir raudonuoju kariu



### Gaminimas

1. Antienos krūtinėlę supjaustyti piršto storumo juostelėmis.
2. Morkas ir paprikas supjaustyti šiaudeliais. Pomidorus supjaustyti kubeliais.
3. Morkas, paprikas, pomidorus ir antieną karštoje keptuvėje apkepti 5-7 minutes.
4. Sudėti šaldytas daržoves. Sudėti raudonojo kario pastą. Viską kepti maišant dar 3 minutes, kol šaldytos daržovės atitirps.
5. Įpilti kokosų pieną, įdėti druskos ir uždengus patroškinti dar 3 minutes, kad kokosų pienas užvirtų ir skoniai susijungtų.
6. Skanaus! Galima valgyti vieną kaip tirštą sriubą-troškinį, galima kartu su atskirai virtais ryžiais.

Už receptą ir nuotrauką dėkojame [Raudona virtuvė](#)

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos antienos file
skardinės	Kokosų pieno
1 didelės	morkos
Pusės	raudonosios paprikos
Poros saujų	šaldytų žirnelių
Poros saujų	šaldytų šparaginių pupelių
Pagal poreikį	Šviežių pomidorų (arba konservuotų)
	Raudonojo kario pastos