



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

Antienos ir daržovių troškiny su čiobreliais



Gaminimas

1. Nulupkite bulves supjaustykite plonais griežinėliais, lygiai taip pat ir cukinijas.
2. Sudėkite skardoje taip - bulvės, cukinija, bulvės, cukinija, prieš tai skardą ištepkite trupučiu sviesto.
3. Antienos kulšelių mėsą apkepkite kartu su smulkintu svogūnu ir sudėkite į skardą ant bulvių ir cukinijų bei sudėkite šalta rūkytos šoninės gabaliukus.
4. Keptuvėje trumpai pakepinkite miltus (tik nelaukite, kol paruduos), įmaišykite 2 šaukštus sviesto, nuolat maišydami supilkite pieną.
5. Virkite padažą 3-5 minutes, vis pamaišykite, kad neprisviltų.
6. Pagardinkite druska ir pipirais, įmaišykite du trečdalius sūrio.
7. Supilkite ant viršaus pusę padažo, pašaukite į 200°C temperatūros orkaitę ir kepkite apie 30 minučių.
8. Supilkite likusį padažą, pabarstykite tarkuotu sūriu ir čiobreliais, kepkite dar 10-15 minučių. Nebijokite eksperimentuoti su daržovėmis ar prieskoniais.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

340 g.	Lapino puota švž. antienos kulšelių mėsa
4 griežinėliai	Šalta rūkyta šoninė
1 vnt.	Svogūnas
1 vnt.	Cukinija
5-8 vnt.	Bulvės
120 g.	Sviestas
200-250 ml	Pienas
2 v.š.	Miltai
100 g.	Brandintas kietasis sūris
1-2 šakelės	Džiovinti čiobreliai
Pagal skonį	Druska
Pagal skonį	Pipirai