

## Antienos ir daržovių užkepėlės



### Gaminimas

#### Gaminimas:

Mėsą sumalame, pagardiname druska, pipirais ir mėgstamais prieskoniais, įspaudžiame česnaką, viską išmaišome. Imame skardą, ant jos deliojame 4 iš folijos padarytus laivelius. Iš antienos formuojame paplotėlį, dedame į folijos laivelį ant viršaus dedame žiedais pjaustyto svogūno (jeigu nemėgstate, tiesiog nedėkite). Tada pjaustytas bulves, morkas ir susmulkintą žiedinį kopūstą ar kitokias daržoves, kokias turite namie. Pabarstome prieskoniais, aš barsčiau skirtus salotoms, jeigu turite ant daržovių užpilkite šiek tiek vorčesterio padažo. Foliją gerai uždengiame, kepame orkaitėje apie 35-40 min, 180 laipsnių temperatūroje, tada folijos laivelius atidarome ir kepame dar 10 min, kad daržovės šiek tiek apskrustų. Dėdame visą folijos laivelį su užkepėle ant lekštės, pabarstome tarkuotu parmezanu ir puošiame petražolėmis. Skanaus!

Dėkojame [Jelenos maisto blogas](#) už receptą!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

|               |   |
|---------------|---|
| 800 g.        | ančių kulšelių mėsos (aš naudoju Lapino puotos)                       |
| 4             | bulvės  |
| 3-4 vnt.      | morkų   |
| 3 vnt.        | svogūnų   |
| 1-2 skiltelių | česnako   |
| 1 vnt.        | žiedinio kopūsto  |
| žiupsnelis    | druskos, pipirų, mėgstamų prieskonių (aš naudoju vištienos ir salotų) |
| pagal poreikį | Vorčesterio padažo  |
| pagal poreikį | tarkuoto parmezano  |