

## Antienos kulšelių mėsa su daržovėmis



### Gaminimas

Patiekalas labai paprastas, viską sudedi į kepimo indus, į orkaitę ir lauki, kol iškeps. Darbo dieną pats tas

Kaip dariau?

🍖 Antienos kulšelių mėsą Lapino puota pabarstau druska, pipirais, sudedu į kepimo rankovę, uždedu ant viršaus čiobrelio šakelę ir kišu į orkaitę 30-40min

🌶️ Į kitą kepimo indą dedu paprikos juosteles, raudonojo svogūno skilteles, briuselio kopūstus. Pabarstau druska, pašlakstau alyvuogių aliejumi ir taip pat dedu į orkaitę maždaug 30min. Prieš kepimo pabaigą įdedu slyvų puselių į daržoves.

🌽 Atskirai puode išverdu kukurūzų burbuoles. Verdu pasūdytame vandenyje 15min.

Viskam iškepus serviruoju dideliame inde, pabarstau šviežiomis petražolėmis ir vakarienė paruošta!

Greitai, skaniai ir lengvai!

Už receptą dėkojame Lengva gaminti.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

|               |                              |
|---------------|------------------------------|
| 340 g         | Lapino puotos kulšelių mėsos |
| 1             | paprika                      |
| pagal poreikį | briuselio kopūstų            |
| 1             | raudonojo svogūno            |
| žiupsnelis    | druskos; pipirų              |