

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