

## Antienos stir fry



### Gaminimas

Smulkintą antieną ištrinkite prieskonių mišiniu. Keptuvėje įkaitinkite šaukštą aliejaus ir ant stiprios liepsnos apkepinkite. Apkepus mėsai išimkite iš keptuvės ir padėkite į šoną.

Žirnių ankštis pavirkite kelias minutes ir perliekite šaltu vandeniu.

Į keptuvę supilkite likusį aliejų ir sudėkite juostelėmis pjaustytas paprikas, čili pipirus, apvirtus žirnius ir pakepinkite kelias minutes. Sudėkite į keptuvę tarkuotą imbiero šaknį, supilkite sojų padažą ir gerai išmaišykite. Gražinkite į keptuvę antieną ir maišant pakepinkite dar kelias minutes.

Tiekite su ryžiais.

Už receptą dėkojame Samčio užrašai

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

|        |   |
|--------|---|
| 350 g  | Lapino puotos smulkintos ančių kulšelių mėsos |
| 1 v.š. | 5 prieskonių mišinys                          |
| 2 v.š. | aliejaus                                      |
| 2      | spalvotos saldžios paprikos                   |
| 2      | maži čili pipirai                             |
| 200 g  | žirnių su ankštimis                           |
| 3 cm   | imbiero šaknies                               |
| 50 ml  | sojų padažo                                   |