

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