LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

Antienos suktinukas įdarytas abrikosais su „bulgur“ kruopomis ir keptomis daržovėmis

Gaminimas

1. Iš antienos kulšelių išimame kaulus, mėsą išmušame. Beriame druskos, pipirų, čiobrelio, smulkinto česnako. Paliekam pasimarinuoti.
2. Į paruoštą mėsą dedame po 4 abrikosus ir susukame suktinukus.
3. Suktinukus tvirtai susukame į foliją ir kepame 170 laipsnių karščio orkaitėje 30min.
4. Daržoves supjaustome norimo dydžio gabaliukais, beriame druskos, pipirų, smulkinto česnako, pilame aliejaus. Daržoves dedame prie suktinukų likus 15min iki kepimo pabaigos.
5. Pasūdytame vandenyje išverdame „bulgur“ kruopas.
6. Patiekiame! Skanaus!

Už receptą ir nuotraukas dėkojame *Aurimėlio virtuvė*
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

500 g	Lapino puota antienos kulšelių
8vnt.	džiovintų abrikosų
pora skiltelių	česnako
žiupsnelis	Druskos, pipirų, čiobrelio
100 g	bulgur kruopų
įvairių	daržovių (baklažano, cukinijos, paprikos, pomidoro, svogūno)
	Aliejaus

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/lapino-puota/receptai/antiena/antienos-suktinukas-idarytas-abrikosais-su-bulgur-kruopomis-ir-keptomis-darzovemis.htm?tpl=pdf&type=fox