

Antienos troškinyš orkaitėje



Gaminimas

Į dubenį sudėkite smulkintą antieną, berkite kuminą, druską, papriką ir smulkintus česnakus. Išmaišykite ir dėkite pusvalandžiui į šaldytuvą.
Troškiniui morkas ir bulves nulupkite, supjaustykite norimo dydžio gabaliukais.
Keptuvėje su aliejumi pakepinkite smulkintą svogūną ir čiobrelius, sudėkite antieną ir lengvai apkepinkite.
Į troškinimo indą sudėkite morkas, bulves, kepintus svogūnus, antieną, smulkintą jalepeną, užpilkite sultiniu, pagardinkite druska bei pipirais ir troškinkite orkaitėje 190 C. apie 60 min., kol daržovės suminkštės ir bulvės šiek tiek pasileis.
Prieš tiekiant užberkite smulkintų petražolių.

Už receptą dėkojame Samčio užrašams.
[Atgal į receptų sąrašą](#)

INGREDIENTAI

340 g	Lapino puota smulkinta ančių kulšelių mėsa
	Marinatui:
2 skiltelė	česnako
1/2 šaukštelio	rūkytos paprikos
1/2 šaukštelio	malto kumino
1/2 šaukštelio	druskos
	Troškiniui:
4 šaukštai	aliejaus
1	svogūnas
4 nedidelės	morkos
4	bulvės
1 šaukštelis	džiovinoto čiobrelio
1 l.	vištienos sultinio
1 nedidelis	jalepeno pipiras
pagal skonį	druskos
pagal skonį	juodųjų pipirų
pundelis	petražolių

