

Antienos troškiny su bulvėmis



Gaminimas

1. Aliejų įkaitiname WOK keptuvėje, aukštoje temperatūroje. Suberiame smulkintą citrinžolę, imbierą ir česnaką, maišydami kepame minutę. Suberiame svogūnų griežinėlius, pakepiname porą minučių ir galiausiai įmaišome raudonojo kario pastą. Kepiname dar 2 minutes.
2. Suberiame **antienos kulšelių mėsą** ir pakepiname keletą minučių, kol mėsa paruduos iš visų pusių.
3. Supilame kokosų pienu, suberiame kubeliais pjaustytas bulves, uždengiame keptuvę ir troškiname 20 minučių.
4. Į keptuvę suberiame ananasų gabalėlius, čili dribsnius, šiek tiek druskos, ir patroškiname dar keletą minučių.
5. Nukeliame keptuvę nuo ugnies, įspaudžame šiek tiek laimo sulčių ir suberiame smulkintas petražoles.

Troškinį valgome vieną arba su ryžiais.

Jeigu mėgstate saldžiau, troškinimo metu įberkite šiek tiek rudojo cukraus, cinamono.

Už receptą dėkojame <http://www.skaniaisveikai.lt/>

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

2x340 g	Lapino puotos ančių kulšelių mėsos
1 v.š.	alyvuogių aliejaus
1 v.š.	smulkinto česnako
1 v.š.	smulkinto imbiero
1 v.š.	smulkintos citrinžolės
1	geltonasis svogūnas
1/3 a.š.	čili dribsnių
2 v.š.	raudonojo kario pastos
1 skardinė	kokosų pieno
4	bulvės
1 puodelis	ananaso kubelių
1 v.š.	laimo sulčių
2 v.š.	smulkintų petražolių