

Antienos troškiny su kario prieskoniais



Gaminimas

Ančiukų kulšelių mėsa pasmulkinama, marinuojama 15-20 minučių, naudojant mišinį iš citrinos sulčių, trupučio mango curry prieskonių bei tarkuotos česnako skiltelės. Ryžiai verdami pagal instrukciją ant pakuotės. Batatai ir svogūnai supjaustomi kubeliais, morkos – griežinėliais. Susmulkinamas riekelėmis likęs česnakas. Įkaitintoje keptuvėje pirmiausia apkepinami mango curry prieskoniai, kol pasklinda malonus kvapas, tada dedami svogūnai ir česnakai, juos apkepus kelias minutes – dedama antiena, batatai ir morkos. Viskas kepama apie 5 minutes ant vidutinės kaitros. Tada dedamas pjaustytas čili pipiras ir pilama grietinėlė. Troškinama, kol padažas pradeda tirštėti (apie 10-15 min). Troškiny patiekiamas su basmati ryžiais. Skanaus!

Už receptą dėkojame Meilė per skrandį.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

1 pakuotė	Lapino puotos ančiukų kulšelių mėsos
2 vidutinio dydžio	batatų
2	morkų
pusės	Svogūno
3 skiltelių	česnako
pagal poreikį	Čili pipiro
200 ml	neriebios grietinėlės
2-3 a.š.	Mango curry prieskonių
pusės	citrinos sulčių
Stiklinės	basmati ryžių