LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

Antis su ryžiais

Gaminimas

Daržoves, antieną supjaustome norimo dydžio gabalėliais.
Paimame ir uždedame ant viryklės didelę arba wok keptuvę, keptuvę įkaitiname. Įpilame antienos riebalų arba aliejaus, sudedame česnaką ir svogūną. Maišydami kepame apie 30 sekundžių.
Į keptuvę sudedame antienos mėsą, ryžius, morkas ir žirnelius. Maišydami kepame apie 2 minutes. Viską sustumiame į vieną keptuvės pusę, į kitą keptuvės pusę - įmušame kiaušinių plakinį. Kiaušinio plakinį vis pamaišome mediniu šaukšu. Kiaušiniui iškepus ir sušokus į gabalėlius, sumaišome jį su ryžiais.
Leidžiame ryžiams su vištiena apie vieną minutę pakepti, jų nemaišant. Po minutės supilame sojos padažą.
Išjungiame kaitrą ir įdedame medų, sezamo aliejų. Išmaišome.

Už receptą dėkojame Zuikio receptams.
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

2	smulkiai supjaustytų svogūnų
3 v.š.	aliejaus
3 skiltelės	smulkinto česnako
500 g	Lapino puotos antienos file
3 puodelių	virtų atvėsintų ryžių
2	smulkiai supjaustytų morkų
1 puodelio	žirnelių
2 didelių	lengvai išplaktų kiaušinių
2 v.š.	sojos padažo
1 v.š.	sezamo aliejaus
1 a.š.	medaus

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/lapino-puota/receptai/antiena/antis-su-ryziais.htm?tpl=pdf&type=fox