

Čenakai su antiena



Gaminimas

Antieną supjaustykite nedideliais gabaliukais ir pabarstykite prieskoniais. Keptuvėje su trupučiu aliejaus apkepinkite mėsos gabaliukus su svogūnu ir česnaku. Bulves supjaustykite nedideliais gabaliukais, morkas - griežinėliais. Beliko paruoštus produktus sudėti į čenakines. Pimą sluoksnį dėkite apkepintą mėsytę ir užpylkite skystimu iš keptuvės. Ant viršaus sudėkite bulves ir morkas. Į čenakines darykite dar truputį vandens, pagardinkite druska, pipirais. Įdėkite į orkaitę ir kepkite 200 laipsnių temperatūroje 45 - 50 min. P.s. kam patinka, į čenakus galite įdėti grietinės, pomidorų padažo. Viskas. Čenakai pagaminti. Skanaus 😊

Už receptą dėkojame Gamink su Audrone.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos šviežios anties file
4 vnt.	bulvių
1 vnt.	morkos
0,5 vnt.	svogūno
3 skiltelės	česnako
žiupsnelis	paukštienos prieskonių
žiupsnelis	rozmarino
žiupsnelis	druskos, pipirų,