

Gardus troškiny su antiena



Gaminimas

Antienos šlaunelių mėsą pagardinkite druska, pipirais, prieskoniais ir palikite marinotis bent pusvalandį. Mėsą apvoliokite miltuose ir apkepkite gerai įkaitintoje keptuvėje. Daržoves nulupkite. Bulves supjaustykite stambiais gabalėliais, morkas griežinėliais, svogūną pasmulkininkite. Į troškintuvą sudėkite bulves, svogūną, morką, šparagines pupeles, apkeptą antieną. Užpilkite vandeniu, dėkite grietinę, berkite dar druskos ir pipirų. Viską gerai permaišykite. Dėkite troškintis į įkaitintą iki 160* laipsnių orkaitę 1 val 15 min. iškepusį troškinį pagardinkite smulkintais krapais.

Už receptą dėkojame Kviečiu į virtuvę!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

340 g	Lapino puotos antienos šlaunelių mėsos
4 vnt.	bulvės
1 vnt.	morka
1 vnt.	svogūnas
1 sauja	šparaginių pupelių
žiupsnelis	druskos
žiupsnelis	pipirų
1 a.š.	antienos prieskonių
2 v.š.	grietinės
300 ml	vandens
2 v.š.	miltų
ryšulėlis	krapų