

Kai baigiasi daržovės – rytietiški mėsos kąsneliai



Gaminimas

1. Dubenyje sumaišykite miltus, krakmolą, citrinų sultis, į masę sudėkite gabalėliais pjaustytą antieną.
2. Mėsai pastovėjus tešloje apie 20 min., įkaitinkite aliejų ir kepkite mėsos gabalėlius su tešlos apvalkalėliu (man kepimui užteko apytiksliai poros šaukštų aliejaus). Gabalėlius pilnai iškepkite.
3. Kitoje keptuvėje pakepinkite smulkintą česnaką, supilkite sojos padažą, pomidorų tyrę, čili pipirą, įpilkite šlakelį vandens. Mano pomidorų tyrė buvo skystesnė, tad vandens papildomai nepyliau (tyrės įdėjau daugiau), tačiau teks žiūrėti iš akies, kad padažas būtų maišomos konsistencijos.
4. Į paruoštą padažą sudėkite mėsos gabaliukus ir pašildykite minutę kartu.

Už receptą dėkojame Lieknoms bitėms.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

340 g	Lapino puotos ančių kulšelių mėsa
kepimui	aliejaus
2 v.š.	avižinių miltų
2 v.š.	kukurūzų krakmolo (deja, bet be jo rytietiško traškesio neišgausite),
1 vnt.	kiaušinis
1 a.š.	citrinos sulčių
4 v.š.	sojos padažo
nedidelio	čili pipiro (aš dėkite galiuką marinuoto)
2 vnt.	skiltelių česnako
7 v.š.	pomidorų tyrės (nuo jos labai priklausys patiekalo skonis, idealiai tiktų saldžiarūgštė)