

Kalėdinis antienos troškinyš-apkepas



Gaminimas

1. Kelias valandas prieš užmarinuoti mėsą: sumaišyti alyvuogių aliejų su medumi ir prieskoniais.
2. Nuskusti bulves bei morkas. Supjaustyti nedideliais gabaliukais ir daržoves sumaišyti su užmarinuota antiena.
3. Kepti apie 1-1.5 val 180 laipsnių. Jeigu viršus labai stipriai skruna, galima uždenkti folija.

Už receptą dėkojame Gaminame ir mėgaujamės.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

340 g	Lapino puotos antienos šlaunelių mėsos
pagal poreikį	Bulvių
	Pomidorų
	Antienos marinatui reikės:
	Alyvuogių aliejaus
	Druskos
	Pipirų
	Cinamono
	Kardamono
	Muskato
	Gvazdikėlių
	Medaus