



LAPINO PUOTA  
LAPSAS MIELASTS  
REINUVADERI PIDUSŌŌK

## Karšti sumuštiniai su antienos pagardu ir kiaušiniais „marškinėliuose“



### Gaminimas

Gaminant tortilijas su antiene liko truputį antienos įdaro, tai kaip ir žadėjau dalinuosi nauju receptu tobuliems pusryčiams! Dar kartą pakartosiu receptą kaip gaminau antienos pagardą.

Gamyba:

1. **Antienos kulšelių mėsą** sumalame du kartus. Į puodą pilame aliejaus ir jame apkepiname smulkintas daržoves. Tada sudedame antieną ir apkepame. Kai mėsa apkepa tada sudedame konservuotus pomidorus, pupeles ir pomidorų pastą. Beriame prieskonius, gerai išmaišome ir troškiname apie 1val ant silpnos ugnies, karts nuo karto pamaišant. Kai baigsis troškintis įdaras jis turi būti tirštas, pilnas skonių, lengvai aštrus.
2. Sumuštinų duoną paskrudiname (*aš tai darau orkaitėje*), ant duonos dedame antienos pagardą ir trumpam dedame į orkaitę (*160 laipsnių karščio orkaitėje apie 10min*), ant pakeptų sumuštinų dedame kiaušinius „marškinėliuose“ (*kaip juos virti esu jau rašęs ankstesniuose receptuose*). Papuošiame daržovėmis, žalumynais ir patiekiamo.

Už receptą ir nuotraukas dėkojame [Aurimėlio virtuvė](#)

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

500 g	Lapino puota antienos kulšelių mėsos
1	didelio svogūno
2 vnt.	morkų
2 vnt.	saliero stiebų
1 vnt.	saldžiosios paprikos
2-3 skiltelių	česnako
1	čili paprikos
1 skardinės	konservuotų raudonųjų pupelių
2 v.š.	pomidorų pastos
1 indėlio	konservuotų smulkintų pomidorų
	Druskos, pipirų, raudonėlio, cukraus
	Aliejaus kepimui
	Sumuštiniais reikės:
2 riekelių	sumuštinų duonos
2 kiaušinių	marškinėliuose
	Daržovių ir žalumynų papuošimui