

Pikantiškasis antienos karis



Gaminimas

1. Aliejų įkaitiname keptuvėje, sudedame antienos gabaliukus ir kepame iš abiejų pusių tol, kol gražiai apskrus (apie 10 minučių).
2. Išverdame ryžius atskirai, pagal instrukcijas ant pakuotės. Į ryžius įberame šiek tiek druskos, pipirų ir ciberžolės.
3. Į keptuvę suberiame žiedeliais pjaustytus svogūnus ir paprikas. Išmaišome, pakepiname keletą minučių, kol daržovės suminkštės.
4. Supilame kokosų pieną, įdedame anyžių, cinamono lazdeles, raudonojo kario prieskonius. Viską išmaišome, uždengiame keptuvę ir leidžiame troškintis dar apie 10 minučių.
5. Antienos karį patiekiame ant virtų ryžių, papuošiame anyžiumi ir cinamono lazdelėmis.
6. Patiekalas visiškai paprastai paruošiamas, bet skonis tikrai neįprastas. Lengvas anyžiaus ir cinamono aromatas suteikia mėsai lengvo pikantiškumo, o kokosų pienas- saldumo. Skanaus!

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su Skaniai ir sveikai.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

340 g	Lapino puotos ančių kulšelių mėsos
1 v.š.	alyvuogių aliejaus
400 ml	kokosų pieno
2	pailgos raudonosios paprikos
2	salotiniai svogūnai
2	cinamono lazdelės
2	žvaigždinio anyžiaus gabalėliai
2 v.š.	raudonojo kario prieskonių
1 puodelis	ryžių