

## Plovas su antiena



### Gaminimas

1. Mėsą susmulkinkite. Dėkite į vos aliejumi pateptą keptuvę ir kepinkite iš visų pusių iki apskrudimo. Apskrudusią mėsą su visais riebalais dėkite į storapadį špižinį puodą.
2. Pakepinkite smulkintus svogūnus ir sudėkite juos ant mėsos.
3. Toliau pakepinkite stambiau smulkintas morkas ir supilkite ant svogūnų ir mėsos.
4. Ant viršaus dėkite pomidorų padažą, lauro lapus, pabarstykite pipirų, druskos.



### INGREDIENTAI

340 g.	Lapino puota švž. antienos kulšelių mėsa su oda
340 g.	Lapino puota švž. antienos kulšelių mėsa (troškinti, kepti)
5 vnt.	Svogūnai
5 vnt.	Morkos
1 galvutė	Česnakas
500 g.	Ryžiai
3-4 v.š.	Pomidorų padažas
Pagal poreikį	Aliejus
Pagal skonį	Druska ir pipirai
Pagal poreikį	Lauro lapai

5. Dėkite sausus ryžius ir užpilkite verdančiu vandeniu. Vandens turi būti per 2 pirštus.
6. Šaukite į 200 \*C įkaitintą orkaitę 15-20 min. ant apatinės lentynos. Vandeniui nugaravus sukiškite česnako skilteles gilyn. Temperatūrą sumažinkite iki 120 \*C ir brandinkite dar 30 min.
7. Prieš tiekiant išmaišykite. Tinka valgyti su raugintais agurkais. Skanaus!



[Atgal į receptų sąrašą](#)

Dėkojame Skanu, gražu ir su meile... Rita už receptą!