LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

POMIDORINIAI ANTIENOS GABALIUKAI

Gaminimas

- Kiaušinį išplakti su prieskoniais. Pamirkyti į juos nedideliais gabalėliais supjaustytą antieną, tada pavolioti gabaliukus kukurūzų miltuose. Jeigu norisi - pakartoti.
- Gabaliukus sudėti į įkaitintą keptuvę ir ant silpnos ugnies pakepinti, kol įgaus rusvą spalvą.
- Mėsai baiginėjant kepti sudėti smulkiai pjaustytą papriką ir trintus pomidorus. Viską patroškinti uždengtu dangčiu apie 5 minutes.
- Tobulai tinka prie orkaitėje keptų bulvių skiltelių.

Už receptą dėkojame 5 produktai.

Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

250 g	Lapino puota antienos file
1	Paprikos
6 v.š.	kukurūzų miltų
1	Kiaušinio
100 ml	trintų pomidorų (arba smulkiai pjaustytų)
žiupsnelis	Prieskoniai - čili pipirai, druska, saldi rūkyta paprika, česnakų granulės

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/lapino-puota/receptai/antiena/pomidoriniai-antienos-gabaliukai.htm?tpl=pdf&type=fox