



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

Sotus perlinių kruopų troškiny su antiena



Gaminimas

1. Jeigu naudosite paprastas perlines kruopas, jas mirkykite vandenyje per naktį. Naudokite greito paruošimo kruopas iš virimo maišelių.
2. Mėsą apkepkite keptuvėje ir dėkite į storapadį špižinį puodą.
3. Morkas supjaustykite stambiais gabaliukais, svogūną pasmulinkite, bet ne per daug. Į keptuvę įpilkite šiek tiek riebalų ir pakepinkite.
4. Ant mėsos dėkite keptas daržoves, pabarstykite prieskoniais, dėkite lauro lapus, česnako skilteles ir padažą.
5. Toliau dėkite nuvalytas ir supjaustytas bulves, iš maišelių išpilkite perlines kruopas.
6. Lengvai permaišykite, užpilkite karštu vandeniu ir dėkite į 180 * C įkaitintą orkaitę troškintis apie 1-1,5 val. Stebėkite kada vanduo susigers ir kruopos išbrinks.

Prieš patiekiant dar kartą permaišykite.

Skanių akimirku !!!

Už receptą dėkojame skanu, gražu ir su meile....Rita

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

2x340 g	Lapino puotos Šviežių ančių kulšelių mėsos (troškinti, kepti)
200 g	perlinių kruopų
4 vnt	bulvės
2 vnt	morkos
1 vnt	svogūnas
3 skiltelės	česnako
2 v.š.	raudonojo pesto padažo arba pomidorų padažo
žiupsnelis	druskos, pipirų, lauro lapų