

TAILANDIETIŠKA ANTIENA SU ANANASAIS IR ANAKARDŽIŲ RIEŠUTAIS



Gaminimas

Aliejumi įkaitintoje keptuvėje 4-5 min. pakepinti česnaką ir smulkiai pjaustytą antiena

2. Dėti smulkintą papriką ir smulkintus pomidoriukus, pakepinti dar 2-3 min.
3. Supilti sojos padažą, pomidorų pastą ir vos vandens, sumaišyti
4. Sudėti smulkintus konservuotus ananasus bei pakepintus riešutus ir viską dar kelias min pakepti
5. Pateikti su virtais basmati ryžiais, pabarstyti keleta riešutų ir smulkintais svogūnų laiškais

VISKAS! SKANAUS!

Už receptą dėkojame Bet Pirmiausia maistas.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos antienos file
2 skiltelės	česnako
1	paprikos
5-7	pomidoriukių
½ skardinės	konservuotų ananasų
	kepintų anakardžių puselių
2 šaukštų	sojos padažo
2 šaukštų	pomidorų pastos
šlakelio	vandens
	basmati ryžių
	svogūnų laiškų