

Troškinta antiena čachochbilio motyvais



Gaminimas

Ar gruziniškas troškinyš gali būti *hygge*? Ir dar kaip! Net jei jums *hygge* filosofija nėra artima, tai čachochbiliui labai tinka. Tikėtina, o gal net ir užtikrintai tai nėra puristinis šio troškinių variantas, bet labai jo įkvėptas.

1. LAPINO PUOTA šviežias ančiukų kulšeles perpjaukite į blauzdelę ir šlaunele. Apkepkite svieste, kol gražiai apskrus. Sudėkite pjaustytus plonais šiaudeliais svogūnus ir smulkiai pjaustytus česnakus, kepkite, kol svogūnai gerai iškeps ir bus tikrai minkšti*. Jei naudojate šviežius pomidorus, juos nulupkite ir susmulkinkite. Aitriąją papriką taip pat susmulkinkite ir sumaišykite su pomidorais.
2. Pomidorų masę sukrėskite į keptuvę su antiena ir svogūnais, suberkite „chmeli-suneli“ prieskonius, druską ir troškinkite apie valandą.
3. Kartkartėmis patikrinkite, ar užtenka skysčio – jei ne, galite įpilti truputį sultinio.
4. Patiekite su šviežia duona. Taip pat galite įberti smulkintų žalumynų – petražolių, kalendrų.

* Šio patiekalo skonis labai priklauso nuo svogūnų iškepimo lygio. Jie turi būti visiškai minkšti, permatomi ir lengvai apskrudę.

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su VMG komanda.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	LAPINO PUOTA šviežių ančiukų kulšelių
	Lydyto sviesto (kepti)
2 didelių	svogūnų
4-5 skiltelių	česnako
4-5 vnt.	pomidorų
1	aitriosios paprikos
1 kupino šaukšto	chmeli-suneli prieskonių
žiupsnelis	druskos