



LAPINO PUOTA  
LAPSAS MIELASTS  
REINUVADERI PIDUSŌŌK

## Troškinta antiena grietinėlės padaže



### Gaminimas

Keptuvėje įkaitinkite aliejų, dėkite antieną pabarstykite druska ir pipirais. kepkite apie 10 min. Tada ištirpinkite sviestą ir supilkite grietinėlę ir troškinkite dar apie 15 min. Patiekite su šaldytomis daržovėmis ar kitu mėgstamu garnyru.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

2x340 g	Lapino puotos ančių kulšelių mėsos (troškinti, kepti)
300 g	šaldytų daržovių
100 g	kuskuso kruopų
250 ml	grietinėlis
pagal skonį	druskos, pipirų
150 g	sviesto