

Troškinti antienos kakliukai su grietinėlės padažu ir svogūnais



Gaminimas

1. Šviežius antienos kakliukus apvirkite puode su sultinio kubeliu apie 20 minučių.
2. Vėliau ištraukite iš sultinio kakliukus, dėkite juos į keptuvę, ant viršaus berkite susmulkintą svogūną, džiovintas prieskonines žoleles.
3. Pilkite grietinėlę ir samtį sultinio kur virė kakliukai.
4. Viską palikite troškintis dar mažiausiai 20 minučių.
5. Pateikite su bulvėmis ar bulvių piurė. Skanaus!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g.	Lapino puota švž. ančiukų kakliukai
250 g.	Grietinėle
1 vnt.	Svogūnas (didelis)
Pagal skonį	Prieskoninės žolelės
Pagal skonį	Druska
Pagal skonį	Pipirai
1 kubelis	Sultinys