PATEIKĖ
LastGroove

ON
2013-03-02

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Kario padažas



Kario padažas – tai lengvai ir greitai paruošiamas patiekalas, kurį galima pagaminti tiek patogioje virtuvėje, tiek miško viduryje.

Pagal pateiktą receptą pagamintas padažas skirtas 3 asmenims.

Norint palengvinti padažo ruošimą, vietoj jogurto galima naudoti kvietinių miltų tirštintą sultinį.

Ingredientai

- 1 svogūnas
- 1 obuolys
- 1 vištienos krūtinėlė
- kario milteliai
- natūralus jogurtas (tirštas)
- druskos ir pipirų pagal skonį

Receptas

- Svogūnus ir obuolius pakepinkite nedideliame aliejaus kiekyje, kol suminkštės (bet neparudės)
- Supjaustykite mėsą gabalėliais ir pakepinkite kartu su svogūnais bei obuoliais. Įberkite du šaukštus kario miltelių.
- Nuimkite mišinį nuo ugnies ir leiskite jam šiek tiek atvėsti. Įmaišykite jogurtą.
- Mišinį švelniai pakaitinkite, stebėdami, kad jogurtas nesutirštėtų.
- Pagardinkite druska ir pipirais pagal skonį.

Patiekimas

Kario padažas puikiai dera su ryžiais. Jį taip pat galima patiekti su duona ar daržovėmis.

Weitere Informationen

Žymos
Receptas

Amžius
Duomenų nėra.

Dalyvių skaičius
1–20

Biblija
Šios informacijos trūksta.

Medžiaga
Beveik be jokių pastangų

Failų atsisiuntimas
Failų atsisiuntimų nėra

KI Generierter Inhalt
Turinys
Žymos
Amžius
Dalyvių skaičius
Biblija
Medžiaga

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/lt/wiki/art/kario-padazas