



Antiena su gervuogių padažu



Gaminimas

Antieną iškepkite ir atidėkite į lėkštę, pridenkite folija. Į tą pačią keptuvę su anties riebalų likučiais dėkite kepti smulkintą svogūną. Svogūnui apkepus, atsidėkite kelias gervuoges patiekimui, o likusias dėkite į keptuvę. Berkite cukrų. Kaitinkite maišydami, kol gervuogės šiek tiek suteš. Pilkite acto, berkite prieskonius ir dar porą minučių pakaitinkie. Patiekite antieną su gervuogių padažu ir norimu garnyru.

Už receptą dėkojame Kerų puodams.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2X170 g	Kitchen me antienos su prieskoniais
	Padažui:
pusė	svogūno
120	gervuogių
1 šaukšto	rudojo cukraus
1 šaukštelio	obuolių acto
1 šaukštelio	kiniško 5 prieskonių mišinio