



ANTIENA SU ŠILKINE GRYBŲ - KALAFIORŲ PIURE GARDINTA TRIUFELIŲ SVIESTU



Gaminimas

Ištirpinkite sviestą. Sudėkite grybus ir kepkite, retkarčiais pamaišydami, kol paruduos ir išgaruos skystis. Sudėkite smulkintus česnakus ir svogūnus, čiorelio šakeles, lauro lapelius, kalafiorą ir sultinį, užvirinkite ir virkite kol sultinys sažės per pus. Pilame grietinėlę ir vėl verdame kol sumažės per pus. Išimkite čiobrelius ir lauro lapelius. Masę supilame į maišytuvą. Dedame triufelių sviestą ir sutriname iki vientisos masės. Pagardiname druska ir pipirais ir atidedame šiltai. Per tą laiką įkaitiname keptuvę ir odelę žemyn dedame pipirais ir druska pagardintą antieną. Kepame kol odelė taps traški ir akepame iš kitos pusės. Kišame į įkaitintą orkaitę 160 l temperatūros iki 10 min. Uždengiame folija ir leidžiame pailsėti 5 min. Daržoves supjaustome šiaudeliais ir apkepame keptuvėje. Belieka sudėlioti lėkštėje produktus ir skanauti restorano vertos vakarienės.

Už receptą ir nuotrauką dėkojame Babaužiuko virtuvėlei.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2x150 g	Kitchenme antienos filė su prieskoniais
	Druska
	Pipirai
1 pundelis	šviežių morkų
1	cukinija
200 g	špinatų
ziupsnelis	Druska, pipirai.
	Aliejus
	PIURE
4 v.š.	sviesto
250 g	pievagrybių
250 g	kalafioro
2 skiltelės	česnako
2	svogūnai
1 šakelės	čiobrelio
2	lauro lapai
1 skiltelė	vištienos sultinio
1 skiltelė	grietinėlės

2 a.š	triufelio sviesto
žiupsnelio	druska. pipirai

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/antiena/antiena-su-silkine-grybu-kalafioru-piure-gardinta-triufeliu-sviestu.htm?tpl=pdf