



ANTIENOS BLAUZDELIŲ TULPĖS RAUDONO VYNO IR VYŠNIŲ PADAŽE



Gaminimas

Sultingos antienos blauzdelės jau paruosotos kepti orkaitėje su visa pakuote tereikia nuimti tik kartoninę įmautę, įkaitinti orkaitę ir iškepti pagal nurodytas instrukcijas. Kol kepa antiena gaminame padažą: aliejuje ir svieste apkepiname svogūnėlius dedame vyšnias ir pilame raudoną vyną. Tikslas nugarinti vyną, kad neliktu alkoholio, o liktu tik vyno aromatas. Pilame sultinį ir dar gariname. Skaniname padažą druska, pipirais, cukrumi, cinamonu ir gaizdikėliais. Leidžiame skoniams susijungti virdame dar keleta minučių. Padažą pertriname per sietelį ir ant žemos temperatūros dar paverdame iki norimos padažo tekstūros. Likus 20 min iki anties kepimo pabaigos į atskira skardelę sudedame briuselio kopūstus, apibarstykite druska, pipirais, čiobreliais, užpilkite alyvuogių aliejumi ir kepkite 10 min. Tada ištraukite, suberkite spanguoles, išmaišykite ir kepame orkaitėje likusį laiką dar 10 min. Patiekiant užpilkite klevų sirupo ir švelniai išmaišykite. Kuskusą išverdame sultinyje. Pagardinus jį granatų sėklomis bei žalumynais, patiekalas bus ne tik skanus, bet spalvingas ir puošnus. Maistą dėliojame į lėkštes ir mėgaujames restorano lygio vakariene.

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

600 g	marinuotų kitchenme antienos blauzdelių tulpės
300 g	kuskuso
300 g	daržovių sultinio
	granato sėklų
pundelis	žalumynų
	GARNYRAS:
450 g	briuselio kopustų
2 a.š.	alyvuogių aliejaus
1 a.š	šviežio čiobrelio
žiupsnelio	Druska Pipirai
1 pundelis	sviežių spanguolių
2 a.š.	klevų sirupo
	PADAŽAS:

40 g	sviesto
30 ml	aliejaus
1	kubeliais pjaustyto svogūno
200 g	šaldytų vyšnių
100 ml	raudono vyno
1000 ml	vištienos sultinio
30 g	cukraus
1 g	cinamono
2	gvaizdikeliai