



Antienos didkepsnis pipiriniame marinate su bulvių piurė ir granatų padažu



Gaminimas

1. Į kepimo indą įpilame vištienos sultinį bei granatų padažą. Ten pat dedame antienos didkepsnius ir pašauname viską į orkaitę, įkaitintą iki 120 laipsnių. Kepame ~20min.
2. Išimame didkepsnius iš orkaitės, atidedam juos kelioms minutėms į šoną. Skystį, kuriame mėsytė kepė supilame į nedidelį puodą ir jį užviriname ant labai silpnos ugnies, kol pradės burbuliuoti.
3. Kukurūzų krakmolą ištirpiname su šlakeliu vandens, ir supilame į puode burbuliuojantį padažą.
4. Ten pat į puodą įberiamė saują granatų sėklų, pagardiname druska ir pipirais.
5. Padažą paverdame dar 2-3 minutes, arba kol padažas sutirštėja. Uždengiame jį dangčiu ir paliekame šiek tiek pastovėti.
6. Į keptuvę įpilame šlakelį mėgstamo aliejaus, ir paskrudiname antienos didkepsnius iš abiejų pusių, kol jie įgaus gražią auksinę spalvą. Tik nepersistengiame, kad mėsa neperkeptų!
7. Bulvių piurė paruošimui nuskutame daržoves (batatus, morką ir svogūną), supjaustome jas nedideliais kubeliais, užpilame vandeniu, pagardiname druska ir verdame kol daržovės suminkštėja.
8. Išvirus nusunkiname vandenį, įdedame gabalėlį sviesto, įberiamė druskos jeigu trūksta, įpilame pieno ir viską sublanderiuojame iki norimos konsistencijos bulvių piurė.
9. Garnyrui galite patiekti bet kokias mėgstamas daržoves. Aš šįsyk rinkausi šviežias, šiek tiek apvirtas šparagines pupeles.
10. Liko viską pasitelkus fantaziją sudėti į lėkštę ir skanaut!

Paprasta, greitai paruošiama ir be galo skanu! :)
Tokiai kokybiškai mėsei, per daug skonių šalia ir nereikia... Na, nebent taurės raudono nealkoholinio vyno... :)

Receptas ir nuotrauka: IG: gintare.sevcenko
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2	Kitchen Me antienos didkepsnių pipiriniame marinate
Šlakelio mėgstamo	aliejaus kepimui
	Granatų padažui:
100 ml	vištienos sultinio
50 ml	granatų padažo
saujos	granato sėklų
žiupsnelis	druskos, juodųjų pipirų
2 v.š.	kukurūzų krakmolo
šlakelio	vandens
	Saldžiųjų bulvių piurė:
2 vidutinio	dydžio batatų (saldžiųjų bulvių)
1 vidutinio	dydžio morkos
1 mažo	baltojo svogūno
100 ml	pieno (kiekis priklauso nuo to, kokios konsistencijos bulvių piurė mėgstate)
gabalėlio	sviesto
	Garnyrui:
mėgstamų	daržovių bei žalumynų

