



ANTIENOS FILĖ DIDKEPSNIS SU VYŠNIŲ PADAŽU BEI ORKAITĖJE KEPTAIS BUROKĖLIAIS



Gaminimas

1. Pagal instrukciją ant pakuotės iškepame antieną ir paliekame ją 10-15min "pailsėti".
 2. Garnyras: burokėlius nulupame ir supjaustome skiltelėmis, dedame į dubenį. Dubenyje užpilame citrinų sultimis, aliejumi, balzaminio actu, išspaudžiame česnakus, beriame čiobrelius bei druską su pipirais ir viską gerai išmaišome. Paliekame pasimarinuoti 10-15min, o tada kepame iki 180laip. įkaitintoje orkaitėje ant skardos patiestos kepimo popieriumi apie 40min. kol burokėliai suminkštės (aš mėgstu šiek tiek kietesnius).
 3. Padažas: nedideliame prikaistuvyje pakaitiname cukrų su actu, kai po kelių min. actas išgaruos, cukrus išsilydys ir patamsės, iš lėto supilame citrinų sultis. Maišome, kol karamelė ištirps. Į šaltas vyšnių sultis suberiame krakmolą ir išmaišome, tada viską supilame į acto ir cukraus mišinį. Kaitiname ant vidutinės ugnies, kol padažas sutirštės. Nukėlus nuo ugnies įmaišome sviestą, bei pagardiname druska.
 4. Viską kartu gražiai patiekiame.
- SKANAUS!

Už receptą dėkojame Nuo Užkandžio iki deserto.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

350 g	antienos filė didkepsnio su prieskoniais
	Garnyrai:
3 vnt.	burokėlių
3 šaukštų	balzaminio acto
2 šaukštų	alyvuogių aliejaus
1 šaukšto	citrinų sulčių
1 šaukštelio	džiovintų čiobrelių
3 skiltelių	česnako
pagal skonį	druskos ir maltų juodųjų pipirų
	Padažui prie antienos:
250ml	vyšnių sulčių
2 šaukštų	cukraus
2 šaukštų	citrinų sulčių
2 šaukštų	raudono vyno acto
1 šaukšto	kukurūzo krakmolo
1 šaukšto	sviesto
pagal skonį	druskos