

Antiena su kukurūzų burbuolėmis ir mėlynių padažu



Gaminimas

1. Padažui svogūną susmulkinkite ir kepkite su aliejumi kol suminkštės. Baigiant kepti, sudėkite smulkintus česnakus. Supilkite į svogūnus mėlynės, sudėkite garstyčias, pomidorų pastą, vorčesterio padažą, cukrų, įdėkite rozmarino šakelę, pagardinkite druska ir pipirais. Padažą virkite apie 10 minučių. Išimkite rozmarino šakelę, padažą sutrinkite smulkintuvu ir perkoškite per smulkų sietelį. Prieš patiekiant dar kartą užvirkite.
2. Nuimkite nuo burbuolės lapus, padalinkite burbuolę į 4 dalis. Dėkite į verdantį vandenį (burbuolės turi būti apsemtos) ir virkite 3-4 minutes. Prieš patiekiant, aptepkite burbuolės tirpintu lydytu sviestu ir apkepkite keptuvėje arba griliuje.
3. Antienos pjauties odelę į apačią sudėkite į gerai įkaitintą sausą keptuvę ir kepkite, kol gražiai apskrus. Apvertę kepkite dar kelias minutes. Iškepusius pjauties suvyniokite į foliją ir palikite kelioms minutėms, kad pailsėtų. Antienos pjauties galite kepti griliuje. Skanaus!



Dėkojame Bulviukose.lt už receptą!
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

350 g.	KITCHEN me antienos filė Pikantiški pjauties
1 vnt.	Kukurūzų burbuolė
	Padažui:
1 vnt.	Svogūnas (nedidelis)
Šlakelio	Aliejus (kepimui)
2 skiltelės	Česnakas
1 stiklinės	Mėlynės
1 a.š.	Kreminės garstyčios
1 v.š.	Vorčesterio padažas
1 v.š.	Pomidorų pasta
1 ir 1/2 v.š.	Rudasis cukrus
1 šakelė	Rozmarino šakelė
Pagal skonį	Druska ir pipirai