

Obuoliais įdaryta antis su pikantišku serbentų padažu ir burokėlių piurė.



Gaminimas

Įkaitintoje orkaitėje 180 laipsnių antį kepame apie 2 val. Antis nuotraukoje patiekta su saldžių bulvių lazdelėmis, keptomis kriaušėmis ir obuoliais.

3-4 vidutinio dydžio pailgų burokėlių
3-4 šaukšteliai alyvuogių aliejaus
Truputis čiobrelio
~40 ml vandens
2 valgomi šaukštai vyno acto
Druskos ir pipirų pagal skonį.

Burokėlius iškepiu orkaitėje (įvyniojau į foliją) pašlaksčiusi aliejumi ir įdėjusi čiobrelį, 1 h ir 10 min. Atvėsinau, nulupau ir viską su likusiais ingredientais sutryniau iki vientisos masės maisto smulkintuvu.

Pikantiškas raudonųjų serbentų padažas:

500 gr serbentų
200 gr cukraus
50 ml acto
4 skiltelės česnako
1 a. š. druskos
0,5 a. š. maltų gvazdikėlių
1/4 a. š. cinamono, juodųjų pipirų, kvapiųjų pipirų.

Serbentus supilti į puodą, sugrūsti rankiniu grūstuvu, kad atsirastų sulčių ir kaitinti iki užvirimo. Užviru, nukelti nuo ugnies, suberti cukrų, pakaitinti, kol jis ištirps. Sudėti likusius priedus, pakaitinti ant silpnos ugnies kelias minutes. Iš šio kiekio išeina 750 ml padažo

Už receptą dėkojame Spalvotai lėkštei.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

| | |
|----------------------|--|
| 1 vnt. | Kitchen me marinuotas ančiukas, įdarytas obuoliais |
| pagal poreikį | saldžių bulvių |
| pagal poreikį | kriaušių |
| | Burokėlių piurė : |
| 3-4 vidutinio dydžio | pailgų burokėlių |
| 3-4 šaukšteliai | alyvuogių aliejaus |
| truputis | čiobrelio |
| 40 ml | vandens |
| 2 valgomi šaukštai | vyno acto |
| pagal skonį | Druskos ir pipirų |
| | Pikantiškas raudonųjų serbentų padažas: |
| 500 g | serbentų |
| 200 g | cukraus |
| 50 ml | acto |
| 4 skiltelės | česnako |
| 1 a. š | druskos |
| 0,5 a. š. | maltų gvazdikėlių |
| 1/4 a. š. | cinamono, juodųjų pipirų, kvapiųjų pipirų. |

