

Antiena su ryžiais



Gaminimas

1. Ančiuką dedame į vandenį. Kai vanduo užverda, nupilame, nuplauname ančiuką ir užpilame nauju vandeniu. Vandens kiekis priklauso nuo to, kiek sultinio norite virti. Aš visada verdu daugiau ir dalį šaldau – vistiek gi tuo pačiu
2. Į puodą dedame visus kitus sultinio ingredientus ir verdame kuo ilgiau, apie 1-2 valandas.
3. Kai sultinys išverda, virtą ančiuką atidedame, o sultinį perkošiamo per sietelį. Receptui atidedame 500 ml. sultinio. Jei norite sumažinto riebumo sultinio – dėkite jį į šaldytuvą – viršuje susisluoksniuosis ir sušals riebalai ir galėsite juos pašalinti. Aš to nedarau, bet šiaip *summer body* gali to norėti.
4. Atskiriame virtą ančiuko mėsą – odą, kaulus pašaliname, o visą mėsą suplėšome rankomis.
5. Pusę chorizo supjaustome kubeliais, kitą pusę – griežinėliais.
6. Į keptuvę beriame chorizo kubelius, smulkintą svogūną ir pakepiname 2 minutes. Pridedame smulkintą česnaką ir kepiname dar minutę.
7. Į keptuvę suberiame ryžius, pakepiname minutę.
8. Į keptuvę pilame sultinį, sumažiname ugnį, kad jis vos vos burbuliuotų, uždengiame dangčiu ir verdame 20 minučių.
9. Paragaujame ir, jei reikia, papildomai dedame druskos.
10. Virtus ryžius sumaišome su plėšyta antiena.
11. Viską perkeliame į kepimo skardą, ant viršaus dėliojame chorizo griežinėlius ir kepame 210 laipsnių orkaitėje apie 15 minučių, kol viršus gražiai apskrunda.
12. Patiekiamo su šviežia kalendra.

Tradicškai šis patiekalas patiekiamas su šviežiomis salotomis ir daržovėmis – tam tikslui puikiai tiks kaip tik dabar žaliuojančios sezoninės salotos!

Už receptą dėkojame Ant medinės lentelės.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

	Sultiniui reikės:
1 vnt.	Lapino puotos šviežio ančiuko
1 vnt.	svogūnas
6 skiltelės	česnako
1 vnt.	didelės morkos
2 vnt.	saliero lapkočių
	Vandens
žiupsnelis	nesmulkintų juodųjų pipirų, druskos
keletos	lauro lapelių
100 g	chorizo
1 nedidelio	svogūno
2 skiltelių	česnako
250 g	ilgagrūdžių ryžių
500 ml	antienos sultinio
700 g	Virtos antienos
žiupsnelis	Druskos
žiupsnelis	Šviežios kalendros

