

ANTIENA SU VYŠNIŲ PADAŽU



Gaminimas

1. Antienos krūtinėlė nuplaunama, nusausinama, jos odelė įpjaunama „tinkleliu“. Mėsa gerai įtrinama 0.5 a.š. cinamono, druska bei pipirais – pagal skonį.
2. Mėsa apkepama keptuvėje, be aliejaus, pirmiausia odelė žemyn, kad išskirtų sultis. Kepama iš dviejų pusių po 3-4 min.
Tuo tarpu įkaitinama orkaitė iki 180 C. Iš keptuvės mėsa dedama į kepimo indą, apšlakstoma likusiomis sultimis ir kepama 8-12 min. (pagal tai, kokį iškepimo lygį mėgstate).
Sūdytame vandenyje verdami lęšiai. Sausoje keptuvėje pamaišant apskrudinami smulkinti anakardžiai.
3. Atskirame puode virinamos atšildytos vyšnios be kauliukų, dedamas muskatas, 1/3 a.š. cinamono, citrinos sultys, agavų sirupas. Viskas virinama ant žemos ugnies apie 5-7 min.
4. Išvirus lęšiams nusunkiamas vanduo, dedamas sviestas, smulkiai pjaustyta slyva bei kepinti anakardžiai.
5. SKANAUS!

Už receptą ir nuotraukas dėkojame Tina gamina.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puota antienos file
1 stiklinė	šaldytų vyšnių
1 stiklinė	raudonųjų lęšių
1 a.š.	sviesto
1/3 a.š.	cinamono + 0.5 a.š cinamono
1/3 a.š	muskato prieskonių
1 a.š.	citrinos sulčių
1 a.š.	agavų sirupo
pagal skonį	Druska, pipirai
sauja	anakardžių
10 vnt.	gan šlapių džiovintų slyvų (jei turite kietesnes, tai galite trumpai pamirkyti)