

## Antiena vyšnių vyne su cinamonu



### Gaminimas

Morkas nuskusti, svogūnus ir česnakus nulupti.

Morkas supjaustom storais griežinėliais, svogūnus - ketvirčiais. Česnakų nepjaustom.

Troškinimo inde (naudoju emaliuotą ketaus) įkaitiname aliejų, apkepam morkas, svogūnus ir česnakus. Ištraukiam.

Tam pačiam aliejuje apkepam gabaliukais supjaustytą antieną.

Suberiam daržoves, pilam vyna. Šaukštelis druskos, pipirų. Įmetam cinamono lazdelę.

Uždengiam ir verdam ant labai silpnos ugnies apie 1.5 val.

Padažui sutirštinti galim svieste pakepinti šaukštą miltų (bet nebūtina).

Valgom su svieste keptais pievagrybiais ir virtais grikiais.

Už receptą dėkojame Tinginiai.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

340 g	Lapino puotos ančių kulšelių mėsos
4	morkų
2	svogūnų
1	česnako galvos
600 ml	vyšnių vyno
lazdelės	cinamono
2 šaukštai	alyvuogių aliejaus
žiupsnelis	druskos, pipirų
10 vnt.	pievagrybių
2 šaukštai	sviesto
	virti grikiai