LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

ANTIENOS CONFIT SU PROVANSO KVAPU

Gaminimas

Kulšeles įtrinkite druska. Sudėkite į indą vienu sluoksniu. Ant viršaus paskirstykite česnaką, čiobrelius, lauro lapus ir pipirus. Uždengę laikykite šaldytuve 12 val.
Nuvalykite nuo kulšelių druskos ir prieskonių perteklių (nenuplaukite). Sudedame į troškinimo indą, užpilame taukais ir kaitiname orkaitėje 120 l temperatūroje 2,5-3 val, kol mėsa lengvai atsiskirs nuo kaulo. Kulšeles išimkite , o riebalus perkoškite ir atvėsinkite (galėsite panaudoti kitiems patiekalams).
Prieš patiekiant, kulšeles apkepkite įkaitintoje 220 l orkaitėje 10-15 min, kol oda taps traški.
Obuolius nuvalome ir supjaustome į vidutinio storio skilteles (ne per plonai, kad neištižtų).
Pankolį perpjauname pusiau ir supjaustome plonomis juostelėmis.
Keptuvėje įkaitiname aliejų ir sviestą. Apkepiname pankolius kol suminkštės ir šiek tiek karamelizuosis. Pagardiname druska ir pipirais.
Kitame keptuvės krašte (arba atskirai) sudedame obuolių skilteles, pabarstome rudu cukrumi ir apšlakstome citrinos sultimis. Kepame kol jos taps auksinės, bet neištižusios.
Sumaišyti pankolius su obuoliais, įdėkite rozmarino šakelę, dar kelias minutes, kad visi skoniai susikalbėtų.
Šoninės juosteles sudėliokite ant kepimo popieriaus ir kepkite 180 l orkaitėje 12-15 min, kol taps traški ir gintarinė. Atvėsinkite ir sulaužikite į drožles.
Į nedidelį puodą pilkite vyną, medų, balzamiko kremą. Kaitiname ant silpnos ugnies, kol skysčio sumažės maždaug per pusę - taps sirupiškas (~10 min). Nukelkite nuo ugnies ir įmaišykite šalto sviesto gabalėlį - jis suteiks padažui šilkinės tekstūros.
Patiekiame su bulvių koše, karamelizuotais obuoliais ir pankoliais, apšlakstę kulšelę padažu ir šoninės drožlėmis.

Pagarbiai Edita - Babaužiuko virtuvėlė
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

500 g	Lapino puota antienos kulšelių
1-2 v.š	stambios druskos
4 skiltelės	česnako perpjautos pusiau
4-5 šakelės	šviežio čiobrelio
2	laurų lapai
1 a.š	juodųjų pipirų grūdelių
500 g	anties ar kiaulės taukų
	GARNYRAS
2 vnt.	obuolių
1 vnt nedidelė	pankolio gūžė
1 v.š.	rudojo cukraus
1 v.š.	citrinos sulčių
1 v.š.	alyvuogių aliejaus
1-2 šakelės	šviežio rozmarino
	druska, pipirai
1 v.š.	sviesto
	PAPILDOMIEMS INGREDIENTAMS
2-3	plonos rūkytos šoninės juostelės
80 ml	balto vyno

1 v.š.	medaus
1 v.š.	balzaminio acto kremo

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/lapino-puota/receptai/antiena/antienos-confit-su-provanso-kvapu.htm?tpl=pdf&type=fox