LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

Antienos confit

Gaminimas

1. Antienos kulšeles pabarstome druska, pipirais, paprikos milteliais, džiovintu rozmarinu ir čiobreliu, smulkintu česnaku. Kulšeles gerai įtriname prieskoniais ir paliekame marinuotis. Aš marinuoju bent 12val.
2. Antienos kulšeles sudedame į troškintuvą arba gilesnę kepimo skardą (*aš naudoju Grand feu troškintuvą*). Užpilame tirpintais antienos ir kiaulienos taukais (*galima vien tik kiaulienos*), dedame šakelę rozmarino, čiobrelio, keletą česnako skiltelių, lauro lapelių ir pipirų žirnelių.
3. Troškintuvą uždengiame dangčiu, dedame į 80 laipsnių karščio orkaitę ir troškiname apie 6val. Po to išjungiame orkaitę ir dar paliekame porai valandų arba kol atvės. Taip paruoštą antieną galima laikyti ir taukuose, o kiek reikia išsiimti ir paruošti.
4. Kulšeles dedame į kepimo skardą išklotą kepimo popieriumi ir kepame 180 laipsnių karščio orkaitėje apie 15min. kol gražiai apskrunda. Kulšeles galima apkepinėti ir keptuvėje.
5. Patiekiame su vyne virtomis kriaušėmis, pastarnokų kremu ar kitu mėgstamu garnyru.
6. Skanaus!

Už receptą ir nuotraukas dėkojame *Aurimėlio virtuvė*

Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

12 vnt.	Lapino puota antienos kulšelių
700 g	kiaulienos taukų
400 g	antienos taukų
žiupsnelis	Druskos, pipirų, paprikos miltelių, rozmarino, čiobrelio, česnako
	Šviežio rozmarino ir čiobrelio
keletos	Lauro lapelių
keletos skiltelių	česnako
žiupsnelis	Pipirų (kvapnių ir juodųjų) žirnelių

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