



LAPINO PUOTA  
LAPSAS MIELASTS  
REINUVADERI PIDUSŌŌK

## Antienos didkepsnis su smidrais ir vyšnių padažu



### Gaminimas

Keptuvėje įkaitiname aliejų ir dedame antieną odele į apačią, pagardiname druska bei pipirais. Kepame 5 - 7 min. iš vienos pusės, tuomet apverčiame ir dar 4 min. kepame iš kitos pusės.

Iškepus mėsai jos nepjaustome, o suvyniojame į foliją ir leidžiame susigerti visas išsiskyrusias sultis, taip antiena taps minkštesnė ir sultingesnė. Jeigu supjaustysite-išbėgs visos sultys.

Puode apverdame smidrus kelias minutes ir perpilame lediniu vandeniu, kad smidrai išlaikytu sodrią spalvą. Keptuvėje paliekame apie 2 šaukštus likusių riebalų nuo anties kepimo. Supilame vyną ir ant stiprios ugnies pakaitiname, kol išgaruos alkoholis. Tada supilame balzamiko actą, medų ir kaitiname, kol padažas pradės tirštėti ir bus norimo tirštumo. Sudedame vyšnius (perpjoviau pusiau ir išėmiau kauliukus prieš tai) ir pakaitiname porą minučių.

Į lėkštę dedame smidrus, per pusę perpjautą antienos filė ir užpilame aromatingu padažu. Skanaus.

Už receptą dėkojame Samčio užrašams.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

500 g	antienos filė su oda iš Lapino puota
šlakelis	alyvuogių aliejaus
150 g	vyšnių
1 v.š.	balzamiko acto
1 v.š.	medaus
100 ml	raudono vyno
žiupsnelis	druskos
žiupsnelis	maltų citrininių pipirų
pundelis	šviežių smidrų