

Antienos kepenėlės troškintos raudoname vyne su karamelizuotomis slyvomis, špinatine bulvių koše ir traškiais svogūnų žiedais



Gaminimas

1. Pirmiausia pasiruošiame bulvių košę. Puode užkaičiame vandenį, beriame druskos ir dedame nuskustas bulves. Jeigu naudojame šviežius špinatus, tai juos lengvai pakepiname ant sviesto, o jeigu šaldytus, tai atitpiname ir viskas. Prikaistuvyje užverdame pieną su sviestu ir pilame ant išvirusių bulvių, dedame špinatus, beriame druskos, pipirų, malto muskato ir sutriname bulvių košę.
2. Eilė svogūnų žiedams. Svogūną supjaustome žiedais, ant žiedų beriame druskos ir pipirų. Žiedus apvoliojame miltuose, plaktame kiaušinyje ir galiausiai maltuose džiovėsiuose. Kepame įkaitintame aliejuje kol gražiai apskrunda.
3. Ančiukų kepenėles labai gerai nusausiname. Į įkaitintą keptuvę dedame sviesto, smulkinto česnako ir pusžiedžiais supjaustytą raudoną svogūną, viską apkepiname. Dedame kepenėles ir apkepame ir abiejų pusių. Pilame raudoną vyną, beriame gvazdikėlių, druskos ir pipirų. Troškiname apie 5 minutes.
4. Įkaitintoje keptuvėje išlydome cukrų, kol įgauna gražią gintarinę spalvą, dedame slyvų puseles, gabaliuką sviesto. Pakaramelizuojame keletą minučių.
5. Serviruojame ir ragaujame! Skanaus!????

Už receptą ir nuotraukas dėkojame **Aurimėlio virtuvė**

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puota antienos kepenėlių
1 didesnio	raudonojo svogūno
2-3 skiltelių	česnako
50 g	sviesto
200ml	raudono vyno
žiupsnelis	Druskos, pipirų, keletu gvazdikėlių
	Špinatinei bulvių košei reikia:
4 vidutinio dydžio	bulvių
200 ml	pieno
50 g	sviesto
žiupsnelis	Druskos, pipirų, malto muskato
pagal poreikį	Šviežių arba šaldytų špinatų
	Karamelizuotoms slyvoms reikia:
4 didesnių	slyvų
2v.š.	cukraus
Šiek tiek	sviesto
	Traškiems svogūnų žiedams reikia:
1 didesnio	svogūno
50 g	miltų
1	kiaušinio
	Maltų džiovėsių

žiupsnelis	Druskos, pipirų
kepimui	Aliejaus

Atsiųsta

iš: www.balticlarus.lt/lt/lapino-puota/receptai/antiena/antienos-kepeneles-troskintos-raudoname-vyne-su-karamelizuotomis-slyvomis-spinatine-bulviu-kose-ir-traskiais-svogunu-ziedais.htm?tpl=pdf&type=fox