



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

Antienos kepsnys su slyvų padažu



Gaminimas

ANTIENOS KRŪTINĖLĖ

1. Palaikyti kambario temperatūroje bent valandą (nepradėkite kepti tiesiai iš šaldytuvo).
2. Nuplauti, nusausinti popieriniu rankšluosčiu.
3. Įpjauti odelę įstrižai į vieną pusę ir į kitą.
4. Marinuoti su česnakų, prieskoniais, aliejumi, cirinos sultimis.
5. Dėti odelę žemyn į sausą (be riebalų) keptuvę, neuždengti, gerai įkaitinti. Kepti 6 minutes. (čia labiausiai ir taškosi)
6. Apversti ir kepti dar 3-5 minutes (žiūrint, kokią mėsą mėgstate, su krauju ar be).
7. Įdėti į skardą/kepimo indą ir kepti orkaitėje (prieš tai ją įkaitinti) 10-12 min apie 200 laipsnių.
8. Ištraukti ir uždengti folija. Leisti mėsai pailsėti bent 7 minutes. Taip sulaikysite visas sultis. Tada pjaustyti.

AŠTRUS SLYVŲ PADAŽAS

1. Džiovintas slyvas pamirkyti. Tada išvirti ir sutrinti (šakute, blenderiu). Turite gauti slyvų tyrę.
2. Sutrinkite kalendras. Jei neturite grūstuvo, panaudokite lentutę ir mėsos plaktuką.
3. Keptuvėje, kur kepė antiena, liko riebalų. Į juos dėkite slyvų tyrę, išspaustą česnaką, čili, grūstas kalendras, pipirus.
4. Įpilkite šaukštą obuolių sidro, taureę brendžio, druską.
5. Įdomi vieta - padekite! Taip nugaruos brendžio alkoholis ir liks tik skonis. Leiskite sudegti, ugnis nurims pati.

Padažas paruoštas.

Už receptą dėkojame Raudona.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos antienos file
	Aštrus padažas prie mėsos
sauja	džiovintų slyvų
1 a.š.	kalendros
1 skiltelė	česnako
0,5 a.š.	čili miltelių
1 v.š.	obuolių acto
žiupsnelis	druskos
50 ml	brėndžio