LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

ANTIENOS KULŠELĖS MEDAUS IR SOJOS MARINATE SU KINIŠKU SLYVŲ PADAŽU

Gaminimas

1. Kulšeles įtriname druska ir pipirais, bei paliekame “pailsėti” šaldytuve apie 15min.
2. “Pailsėjusias” kulšeles apkepiname keptuvėje iš abiejų pusių.
3. Visus ingredientus marinatui sumaišome ir apvoliojame jame apkeptas antienos kulšeles. Tada suvyniojame kulšeles į foliją ir kepame iki 150laip. įkaitintoje orkaitėje apie 30min, po pusvalandžio išvyniojame kulšeles iš folijos ir kepame dar apie 15min. (likus 5min iki kepimo pabaigos galite įjungti grill funkcija, kad gražiau apskrustų odelė).
4. Gaminame padažą: pirmiausia išimame kauliukus iš slyvų ir sudedame jas į puodą storu dugnu, tada pilame raudonojo vyno actą, beriame druskos, čili pipirų, gvazdikėlių, kvapniųjų pipirų, smulkinto česnako, bei tarkuoto imbiero. Padažą užviriname, sumažiname ugnį ir verdame kol slyvos suminkštės (apie 15-20min.). Tada paimame blenderį ir viską sutriname iki vientisos masės, masę pertriname per sietelį. Į pertrintą masę beriame cukrų ir pilame sojos padažą, grąžiname viską ant mažos ugnies ir pakaitiname apie 5min.
5. Tiekiame antieną su slyvų padažu, bei pasirinktu garnyru.

SKANAUS

Už receptą dėkojame Nuo užkandžio iki deserto.
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

2 vnt.	šviežių antienos kulšelių iš Lapino puota
šiek tiek	druskos ir maltų juodųjų pipirų
	Marinatui:
2 šaukštų	medaus
4 šaukštų	sojos padažo
1 žiupsnio	rupios druskos
1 šaukštelio	kepimo miltelių
1 žiupsnio	maltų juodųjų pipirų
1 žiupsnio	džiovintų čiobrelių
	Padažui:
400 g	slyvų
200 ml	raudonojo vyno acto
1 žiupsnelio	maltų čili pipirų
1 žiupsnio	grūstų gvazdikėlių
1 žiupsnio	grūstų kvapiųjų pipirų
3 cm	šviežio imbiero
3-4 skiltelių	česnako
1 šaukštelio	druskos
40 ml	tamsaus sojos padažo
60 g	cukraus
	Garnyrui:
mėgstamo	salotų mišinio

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/lapino-puota/receptai/antiena/antienos-kulseles-medaus-ir-sojos-marinate-su-kinisku-slyvu-padazu.htm?tpl=pdf&type=fox