

Antienos kulšelių mėsos suktinukas su baravykais



Gaminimas

1. Atvėsintą kulšelių mėsą įvyniokite į maistinę plėvelę ir šiek tiek pamuškite plaktuku, kad mėsa taptų minkštesnė ir lengviau valdoma.
2. Tada kulšelių mėsos išklotinę įtrinkite prieskoniais - druska, pipirais bei rūkyta raudonąja paprika ir palikite marinuotis kol pasiruošite įdarą.
3. Virtą morką sutarkuokite, svogūną susmulkinkite, grybus taip pat ir dėkite į keptuvę įdarui apkepti su gabaliuku sviesto.
4. Kai svogūnai gražiai pagels sudėkite mirkytas razinas ir pabarstykite druska ir pipirais.
5. Iškepus įdarui leiskite jam atvėsti, jei turite galimybę įdarą galima pasidaryti ir iš vakaro.
6. Į kulšelių mėsą dėkite įdarą, suvyniokite ir su smeigtukais susmaigstykite, kad kepant neatsisuktų.
7. Suktinukus dėkite į keptuvę ant ištirpinto sviesto, apkepkite o apkeptus suktinukus dėkite į puodą kuriame jau sudėtas likęs įdaras, supiltas vynas ir pomidorų pasta.
8. Ant lėtos ugnies viską troškinkite apie 40 minučių. Skanaus!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

340 g.	Lapino puota švž. antienos kulšelių mėsa su oda
2-4 vnt.	Švieži arba džiovinti baravykai/voveraitės
1 vnt.	Svogūnas
1 vnt.	Virta morka
50 g.	Mirkytos razinos
Kuokštelis	Krapai
Pagal skonį	Pertražolės
Pagal skonį	Turimos žolelės
50 g.	Sviestas
200 ml.	Pomidorų pasta
100 ml.	Sausas raudonasis vynas
Pagal skonį	Druska
Pagal skonį	Pipirai
Pagal skonį	Rūkyta raudonoji paprika