



Antienos maltinukai bruknių padaže



Gaminimas

Kulšelių mėsą sutrinkite smulkintuvu arba sumalkite mėsmale per smulkiausių sietelį. Svogūną supjaustykite kubeliais ir pakepinkite su sviestu. Baigiant kept sudėkite smulkintą česnaką. Į dubenį sudėkite antienos mėsą, kepintus svogūnus, manų kruopas, pistacijas, čiobrelis, apelsinų žievelės, supilkite išplaktą kiaušinį. Viską gerai išmaišykite ir padėkite į šaldytuvą pusvalandžiui, kad išbrinktų manų kruopos. Formuokite nedidelius maltinukus, apvoliokite juos miltuose ir kepkite keptuvėje su anties taukais arba lydytu sviestu. Padažui supilkite į keptuvę sultinį, sudėkite uogienę ir virkite kol liks 1/3 skysčio, pagardinkite druska, pipirais. Sudėkite į padažą maltinukus ir maišydami virkite, kol maltinukai pasidengs gražia padažo glazūra. Prieš patiekiant, pabarstykite ant maltinukų smulkintų svogūnų laiškų.

Dėkojame bulviukose.lt už receptą!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

340 g.	antienos kulšelių mėsos
1 vnt.	kiaušinio
1,5 šaukšto	manų kruopų
žiupsnelis	Druskos, šviežiai maltų pipirų
1 vnt.	nedidelio svogūno
2 skiltelių	česnako
2 šaukštų	smulkintų pistacijų
0,5 šaukštelio	džiovinto čiobrelis
0,5 šaukštelio	tarkuotos apelsino žievelės
pagal poreikį	Anties taukų kepimui
pagal poreikį	Kvietinių miltų
	Padažui:
1 stiklinė	sultinio (naudojau jautienos)
4 šaukštai	bruknių uogienės
žiupsnelis	Druskos, šviežiai maltų pipirų
	Taip pat reikės:
pagal poreikį	Šviežių daržovių salotų
1 šaukšto	smulkintų svogūnų laiškų