



## Antienos, miško grybų ir pupelių troškiny



### Gaminimas

1. Sumaišykite miltus su puse arbatinio šaukštelio druskos ir maltais juodaisiais pipirais. Šiame miltų mišinyje apvoliokite antienos mėsos gabalėlius iš visų pusių.



2. Keptuvėje pakaitinkite 1/2 valgomojo šaukšto aliejaus, sudėkite mėsos gabalėlius ir ant vidutinės ugnies kepkite 6-8 minutes, kol mėsa įgis aukso atspalvį. Sudėkite į troškintuvą.
3. Svogūną nulupkite ir susmulkinkite. Į keptuvę supilkite brendį, pakaitinkite apie pusę minutės, kad išgaruotų alkoholis. Įpilkite dar pusę šaukšto aliejaus, sudėkite svogūną. Kepkite ant nedidelės ugnies apie 6 minutes, kol suminkštės. Nulupkite, sutrinkite česnaką ir įmaišykite į svogūnus. Pakepintą svogūną perkeltkite į troškintuvą (su visomis mėsos sultimis ir prikepusiais gabalėliais).



4. Išvalykite keptuvę, įkaitinkite ant vidutinės ugnies, įpilkite pusę valgomojo šaukšto aliejaus ir 6-8 minutes pakepkite nedideliais kubeliais supjaustytas morkas. Sudėkite į troškintuvą. Galiausiai įkaitinkite dar pusę šaukšto aliejaus ir ant stiprios ugnies keletą minučių pakepinkite grybus.
5. Pas grybus supilkite vyną, pakaitinkite apie gerą minutę, kad išgaruotų alkoholis. Sudėkite su visomis sultimis į troškintuvą. Įberkite žiupsnelį džiovintų raudonėlių ir žiupsnelį džiovintų čiobrelėlių, įmaišykite raudonųjų serbentų želė.
6. Supilkite karštą sultinį. Užvirkite, vis pamaišydami, sumažinkite ugnį ir lėtai troškinkite apie 45-50 minučių, kol mėsa taps minkšta. Likus 5 minutėms iki gaminimo laiko pabaigos įmaišykite nusunktas pupeles. Pagardinkite druska, pipirais, žolelėmis pagal skonį.



### INGREDIENTAI

340 g.	Lapino puota šv. antienos kulšelių mėsa (troškinti, kepti)
1 vnt.	Svogūnas
1 vnt.	Morka
1 skiltelė	Česnakas
100 g.	Apvirti miško grybai
1 v.š.	Kvietiniai miltai
1 v.š.	Raudonųjų serbentų drebučiai
1/2 v.š.	Brendis
60 ml.	Baltasis pusiau saldus vynas
500 ml.	Vištienos sultinys
400 g.	Konservuotos karališkos pupelės
Pagal skonį	Druska
Pagal skonį	Šv. malti juodieji pipirai
Pagal poreikį	Aliejus
Pagal skonį	Džiovinti raudonėliai
Pagal skonį	Džiovinti čiobreliai

Dėkojame MUKATANAS už receptą!

[Atgal į receptų sąrašą](#)

