

## Antienos Rillettes.



### Gaminimas

Mėsą pabarstykite druska, pipirais, prieskoniais. Marinuokite mėsą šaldytuve per naktį. Mėsą suvyniokite į foliją ir sudėkite į kepimo formą.

Įkaitinkite orkaitę iki 120 - 140C temperatūros.

Įdėkite į orkaitę ir kepkite apie 2 val. Palikite valandą pastovėti, kad pravėstų.

Mėsą susmulkinkite, man patinka tiesiog atskirti šakėmis, kad liktų smulkūs mėsos gabaliukai.

Supilkite brendį, lydytą sviestą, suberkite apelsino (citrinos) žievelę ir viską gerai išmaišykite.

Sudėkite Rillettes į indelius ir dėkite į šaldytuvą.

Rillettes gali stovėti šaldytuve net tris savaites, jei užpildyti pašildytais riebalais, taip juos užkonservuosite ilgam stovėjimui.

Prieš valgant išimkite iš šaldytuvo, kad atšiltų iki kambario temperatūros.

Antienos Rillettes skanu su balta duona, saldžiarūgščiai marinuotomis daržovėmis ir garstyčiomis.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

340 g	ančių kulšelių mėsos
žiupsnelis	druskos, šviežiai maltų juodųjų pipirų, mėgiamų prieskonių antienai
1	brendžio
40 g	riebalų (tinka antienos, žąsienos, kiaulienos taukai, sviestas, alyvuogių aliejus)
1	apelsino arba citrinos žievelės