

## Antienos suktinukai su pistacijomis



### Gaminimas

1. Du gražiausius ir didžiausius kulšelių mėsos gabalėlius švelniai pamuškite, kad mėsa taptų minkštesnė. Pamuštų kulšelių išklotines įtrinkite 1/4 arbatinio šaukštelio druskos ir maltais juodaisiais pipirais.
2. Įdarui sumalkite likusią kulšelių mėsą (būtinai su oda). Svogūną smulkiai supjaustykite ir pakepkite aliejuje, kol suminkštės. Tada į svogūnus įtarkuokite česnako skiltelę, supilkite brendį, pagardinkite 1/4 arbatinio šaukštelio druskos ir dar minutę, viską maišant, pakaitinkite.
3. Į maltą mėsą įmaišykite svogūną, petražoles, pistacijas ir 1/4 arbatinio šaukštelio druskos bei gerą žiupsnį šviežiai maltų juodųjų pipirų.
4. Ant išmuštos mėsos dėkite įdarą. Suformuokite suktinuką, kad kuo daugiau išmušta mėsa apglėbtų įdarą. Suktinuką stangriai suvyniokite į maistinę plėvelę, po to į foliją, kad gautumėte lyg saldainį.
5. Užvirkite prikaistuvį vandens, sudėkite į jį paruoštus suktinukus ir virkite, vos burbuliuojant, 45 minutes. Kai išvirs, ištraukite, atvėsinkite ir palikite suktinukus šaldytuve susigulėti.
6. Prieš tiekiant, išimkite suktinukus iš folijos ir maistinės plėvelės ir ant mažesnės nei vidutinė ugnies apkepkite suktinukus, kad šie gražiai apskrustų ir perkaistų viduje.
7. Patiekite su pupelėmis, pakeptomis su svogūnais, česnaku ir petražolėmis.



### INGREDIENTAI

340 g.	Lapino puota švž. antienos kulšelių mėsa su oda
35 g.	Išlukštentos pistacijos
1 skiltelė	Česnakas
1 vnt.	Svogūnas
1 v.š.	Aliejus
3/4 a.š.	Druska
1 v.š.	Brendis
2 v.š.	Susmulkintos šviežios petražolės
Pagal skonį	Malti juodieji pipirai



Dėkojame MUKATANAS už receptą!

[Atgal į receptų sąrašą](#)