

Antienos troškiny su džiovintais obuoliais



Gaminimas

1. Anties kulšeles nukaulinkite. Mėsą palikite su oda ir riebalais ir supjaustykite apie 5 cm dydžio kubeliais. Kaulų neišmeskite, jie taip pat dalyvaus troškinių gamyboje.
2. Mėsą dėkite į plastikinį maišiuoką, pabarstykite druska, pipirais, berkite miltus ir uždarę maišiuoką išpurtykite, kad mėsa iš visų pusių pasidengtų miltais.
3. Viską darykite tame pačiame troškintuve, kuriame gaminsite troškinį. Gerai įkaitintuose riebaluose kepinkite miltuotus mėsos gabaliukus. Mėsa turi apskrusti. Apkepintą antieną atidėkite. Riebalus palikite.
4. Į tą patį troškintuvą sudėkite svogūnėlius, įberkite truputį cukraus, pakepinkite, sudėkite stambiai smulkintas morkas, česnaką, obuoliukus, truputį druskos ir dar šiek tiek viską pakepinkite.
5. Į apskrudusias daržoves pilkite obuolių sultis ir užvirinkite. Sudėkite mėsą, kaulus, lauro lapą. Antiena turi būti panardinta sultyse. Troškinkite ant žemos ugnies apie 1 val. iki troškiny sutirštės ir dalis sulčių nugaruos. Tinka valgyti su juoda duona ar bulvėmis. Skanaus!



Dėkojame Skanu, gražu ir su meile... Rita už receptą!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g.	Lapino puota švž. ančiukų kulšėlės
2 vnt.	Morkos
Sauja	Džiovinti obuoliukai
Pagal poreikį	Obuolių sultys
2 v.š.	Marinuoti mažieji svogūnėliai
2 skiltelės	Česnakas
2 v.š.	Miltai
Pagal skonį	Druska ir pipirai
Pagal skonį	Cukrus
1 vnt.	Lauro lapai