

Antienos troškiny su džiovintomis slyvomis



Gaminimas

1. Nuo antienos kulšelių mėsos nupjaustykite riebalų perteklių, palikdami nedaug riebalų. Supjaustykite smulkesniais vieno kėsnio gabalėliais ir dėkite į įkaitintą keptuvę. Apkepkite, kad antiena apskrustų iš visų pusių, tuomet perkeltkite į pasirususią puodą.
2. Keptuvėje likusiuose riebaluose apkepinkite ketvirčiais supjaustytus šalotinius svogūnus, perdėkite į puodą su antiena.
3. Į puodą supilkite vandenį, vyną, dėkite lauro lapus, kvapiuosius pipirus, galite įmesti ir gvazdikėlių. Įberkite žiupsnį druskos. Pridenkite ir kaitinkite ant žemesnės ugnies apie 45 minutes.
4. Į puodą sudėkite ketvirčiais supjaustytus pievagrybius bei džiovintas slyvas, kaitinkite atidengtą puodą dar apie 50 minučių, kol troškiny sutirštės, o antiena taps minštutėlė.
5. Pasūdykite pagal skonį, papuoškite svogūnų laiškais bei rozmarinu ir skanaukite.



Dėkojame kitchenjulia.com už receptą!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

600 g.	Lapino puota šv. antienos kulšelių mėsa
200 g.	Džiovintos slyvos
300 g.	Pievagrybiai
2 stiklinės	Sausas raudonas vynas
2 stiklinės	Vanduo
6 vnt.	Šalotiniai svogūnai
2 vnt.	Lauro lapai
Pagal skonį	Kvapieji pipirai
Pagal skonį	Druska
Papuošimui	Svogūnų laiškai ir šviežias rozmarinas