

Antienos troškiny su šokoladu



Gaminimas

1. Įkaitinkite orkaitę iki 150 C.
2. Morką, svogūną ir petražolės šaknį susmulkinkite ir apkepinkite keptuvėje su šlakeliu aliejaus. Atidėkite į šoną.
3. Keptuvėje, išėmus daržoves, pakepinkite antieną, pagardinkite ją druska ir pipirais. Antieną kepinkite ant stiprios liepsnos, kad ji šiek tiek apskrustų.
4. Į troškinimui skirtą puodą sudėkite daržoves, mėsą ir supilkitye vyną.
5. Pakaitinkite kol vynas beveik išgaruos. Supilkite vandenį arba sultinį ir pašaukite į orkaitę 30 - 40 min.
6. Kai mėsa išsitroškina ir bus minkšta, išimkite iš orkaitės, suberkite tarkuotą šokoladą ir gerai išmaišykite.
7. Tiekite su mėgiamu garnyru.

Už receptą ir nuotrauką dėkojame [Samčio užrašams!](#)

[Atgal į receptų sąrašą](#)

INGREDIENTAI

340 g	Lapino puotos antienos kulšelių mėsos
1 vnt.	morka
1 vnt.	svogūnas
1/2	petražolės šaknies
400 ml	vandens
100 ml	gero raudono vyno
1 a.š.	tarkuoto juodo šokolado
žiupsnelis	druskos
žiupsnelis	juodųjų pipirų
šlakelis	aliejaus