

## 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                              |