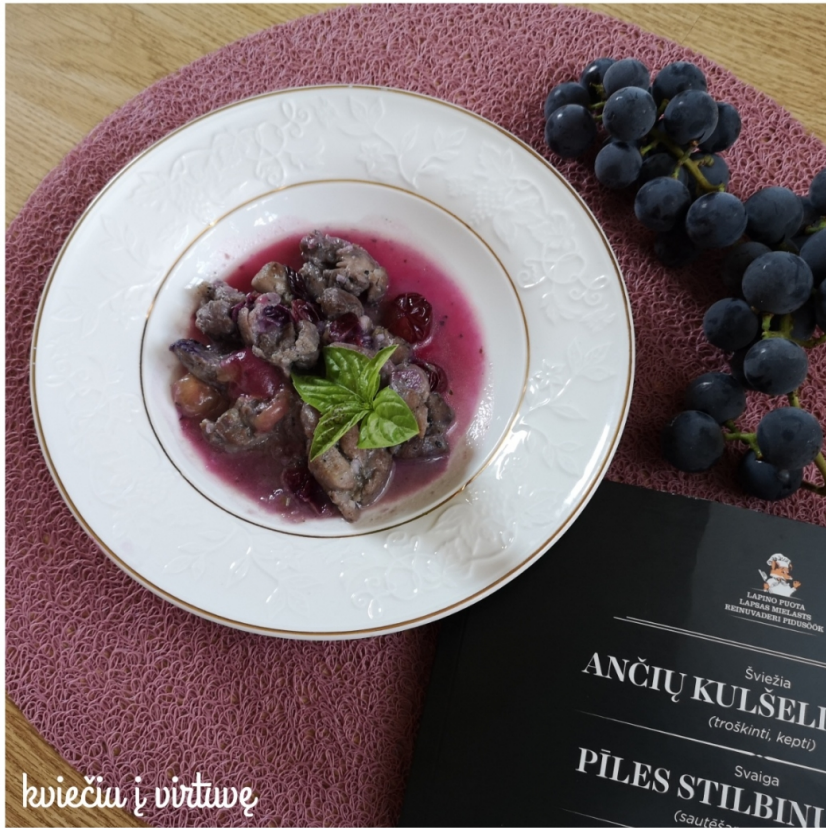


Antienos troškinyš su vynuogėmis



Gaminimas

Antienos kulšelių mėsą supjaustome kėsio dydžio gabalėliais. Pabarstome druska, pipirais, džiov. raudonėliu. Svogūną ir česnaką nulupame. Supjaustome česnaką smulkiais gabalėliais, svogūną pusšiedžiais. Troškintuve įkaitiname aliejų. Suberiame smulkintas daržoves ir pakepiname, kol jos suminkštės. Sudedame antienos kulšelių mėsą. Pakepiname, kol ši gražiai apskrus. Supilame vandenį ir patroškiname apie 25 min. Suberiame vynuoges, pabarstome rudoju cukrumi, apšlakstome actu ir pakaitiname viską dar apie 10 min. Valgome su norimu garnyru.

Už receptą dėkojame Kviečiu į virtuvę.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

340 g	Lapino puotos antienos kulšelių mėsos
1	svogūnas
1 skiltelė	česnako
žiupsnelis	druskos
žiupsnelis	juodųjų pipirų
1 a.š.	džiov. raudonėlio
200 g	mėlynų vynuogių
1 a.š.	alyvuogių aliejaus
200 ml	vandens / daržovių sultinio
žiupsnelis	rudojo cukraus
šlakelis	raudono vyno acto