

Anties krutinėlės filė su moliūgu tyre raudoname vyne virta kriaušė, brukniu uogiene



Gaminimas

Prieskoniais ir česnaku apibarstome ir įtriname mėsą. Sudedame smulkintus čiobrelius, rozmarinus ir užpilame obuolių sultimis. Paliekame marinuoti parai šaldytuve.

Garnyrui prie anties gaminam: Žaliąsias pupeles (į įkaitintą keptuvę dedame gabalėlį sviesto, dvi skilteles tarkuoto česnako, beriame pupeles ir apkepiname, tuomet beriame prieskonius: druską, pipirus, vištienos sultinį ir įspaudžiame citrinos sulčių. Pačios pupelės turi būti traškios.

Kriaušės raudoname vyne: Kriaušių odeles nuskutame, paliekame tik kotelį. Į puodą supilame vyną ir cukrų ir statome ant ugnies, kad cukrus ištirptų. Tuomet sudedame kriaušes ir verdame kol kriaušės įgaus raudoną spalvą.

Bruknių-raudono vyno padažas:

Į puodą įpylame vyno, sudedame uogienę ir užvirinam ir su krakmolu sutirštinam.

Moliūgų kreminė košė:

Sviestinį moliūgą supjaustome kubeliais, užpilame vandeniu, kad apsemtų, įberiame druskos ir dedame virti. Kai moliūgas jau minkštas, nukošiame vandens likutį ir įdedame gabalėlį sviesto ir truputį pieno. Vėl uždedame ant ugnies pagerinti. Visa masę sudėti į blenderį ir sutrinti.

Anties krutinėlės kepimas:

Išimame anties krutinėlę iš marinato ir nusausiname. Į įkaitintą keptuvę su trupučiu sviesto (nebūtina galima kepti ant sausos) dedame anties file odele žemyn ir apkepiname iki auksinės spalvos iš abiejų pusių. Tuomet šauname 10min į 180 laipsnių orkaitę. (Kepimo laikas priklauso nuo jum mėgstamos anties krutinėlės ar tai vidutiniškai, ar gerai kepta būtų.

Už receptą ir nuotraukas dėkojame Marijai.

[Atgal į receptų sąrašą](#)

INGREDIENTAI

500 g	Ančiuku file su oda Lapino Puota
žiupsnelis	Druska
	Apelsininiai pipirai
	Adygea druska su česnakais
	Vištienos sultinys galina blanca
	Švž.rozmarinas ir čiobreliai
	Česnakas
	Obuoliu sultys
	Kriaušės raudoname vyne :
	Kriaušės
	Raudono vyno
	Cukraus
	Bruknių-raudono vyno padažas:
Samtelis	raudono vyno (naudojau be alkoholio Vorutos juoduju serbentu
3 v.š.	brukniu uogienes ar d žemo (Krakmolas su vandeniu (pada žo sutir štinimui)
	Moliūgu kreminė košė :
	Sviestinio moliūgo
Žiupsnelio	druskos

	Vandens
	Sviesto
	Pieno

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/lapino-puota/receptai/antiena/anties-krutineles-file-su-moliugu-tyre-raudoname-vyne-virta-kriause-brukniu-uogiene.htm?tpl=pdf&type=fox