

Anties krūtinėlės kepsniai su kremine polenta ir tirštu raudonojo vyno padažu



Gaminimas

1. Kambario temperatūros krūtinėlėms nupjauname plonąją "ataugą". Riebalų odele įpjauname išilgai ir įstrižai nepažeidžiant raumens.
2. Įkaitiname keptuvę BE RIEBALŲ ir dedame krūtinėles odele į apačią. Išsiskyrus riebalams, juos nupilame ir toliau tirpdome riebalus iki kol odele lieka visai plonytė. Kelias minutes pakepiname ir kitą kepsnio pusę. Atidedame krūtinėles pailsėti.
3. Įkaitiname orkaitę iki 200 laipsnių. Kepame 12 minučių, o išėmę iš orkaitės leidžiame dar kelias minutes "prisirpti".
4. Sūdytame vandenyje verdame kukurūzų kruopas, o kai košė jau beveik baigta, įdedame šaukštą maskarponės ir išmaišome.
5. Padažui susmulkiname svogūną ir pakepiname ant įkaitusio aliejaus. Svogūnams suminkštėjus, įpilame vyną bei vandenį ir nugariname perpus.
6. Atskirai suminkome kambario temperatūros sviestą su miltais, gautą masę įmaišome į padažą. Padažą prieskoniuojame druska ir pipirais bei perkošiame per sietelį, kad neliktų svogūnų, o tik tirštas, velvetinis skystis.

Už receptą dėkojame Monika Oliv.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos antienos file
100 g	kukurūzų kruopų
1 v.š.	maskarponės
pagal skonį	Druskos ir pipirų
	Raudonojo vyno padažui:
2 v.š.	aliejaus kepimui
1 vidutinio dydžio	raudonojo svogūno
250 ml	raudono vyno
100 ml	vandens
0,5	stiklinės miltų
20 g	kambario temperatūros sviesto
pagal skonį	Druskos ir pipirų