

## Balandēļi su antiena ir džiovintomis slyvomis



### Gaminimas

1. Man asmeniškai patys skaniausi balandēļi iš šviežio kopūsto ir troškinti pomidorų sultyse su prieskoniais. O šį kartą įdarui pasirinkau **Lapino puota antienos kulšeles**, nuo kurių nuėmiau odeles (*jokiu būdu jų neišmeskite*), nukaulėjau ir sumaliau mėsą.
2. Į verdantį vandenį dedame kopūsto galvutę ir nuimame suminkštėjusius lapus. Išpjauname lapo kietąją dalį.
3. Į keptuvę dedame antienos odeles ir jas pakepiname kol suskrunda ir išsiskiria taukai. Antienos taukuose pakepiname tarkuotą morką, pastarnoką, svogūną ir česnaką. Kepintas daržoves dedame į maltą antieną, sudedame smulkintas džiovintas slyvas, beriame ryžius ir prieskonius. Viską gerai išmaišome. Paruošiame „balandėlius“.
4. Į puodą pilame šlakelį aliejaus ir jame apkepiname smulkintas daržoves, sudedame „balandėlius“, užpilame prieskoniais gardintomis pomidorų sultimis, dedame per pusę perpjautas slyvas. Troškiname 170 laipsnių karščio orkaitėje apie 1val.
5. Patiekiamo su bulvių koše ir greito raugimo agurkėliais.

Už receptą ir nuotraukas dėkojame [Aurimėlio virtuvė](#)

[Atgal į receptų sąrašą](#)

### INGREDIENTAI

1 kg	šviežio kopūsto galvutės
1 kg	maltos antienos
1	morkos
1	pastarnoko
1	svogūno
2 skiltelių	česnako
100 g	ryžių
100 g	džiovintų slyvų
žiupsnelis	Druskos, pipirų, mairūno, kumino
	Troškinimui reikės:
1 l	pomidorų sulčių
1 a.š.	druskos
1 v.š.	cukraus
	Pipirų
	Adžikos prieskonių
1	morkos
1	svogūno
1	saliero stiebo
2 skiltelių	česnako

2	Šviežių slyvų
	Likusio nepanaudoto kopūsto

Atsiųsta iš: [www.balticlarus.lt/lt/lapino-puota/receptai/antienu/balandeliai-su-antienu-ir-dziovintomis-slyvomis.htm?tpl=pdf&type=fox](http://www.balticlarus.lt/lt/lapino-puota/receptai/antienu/balandeliai-su-antienu-ir-dziovintomis-slyvomis.htm?tpl=pdf&type=fox)