

Blyneliai su antiena kinietiška



Gaminimas

1. **Marinuojame antieną.** Sumaišome visus ingredientus anties marinatui, krūtinėlę išmirkome marinatė iš abiejų pusių, uždengiame dubenėlį ir laikome šaldytuve per naktį.
2. **Paruošiame blynelius.** Atspariame karščiui dubenyje sumaišome miltus su druska. Pilame vandenį ir maišome tešlą tol, kol ji taps vientisa. Jei labai limpa, įberiamė dar šiek tiek miltų. Tešlą susukame į maistinę plėvelę ir paliekam pastovėti 1 valandai. Galiausiai suformuojame pailgą tešlos gabalą, ir jį supjaustome į 12 lygių gabalėlių.
3. 6 tešlos gabalėlius aptepame aliejumi, ir ant jų uždėdame likusius tešlos gabalėlius be aliejaus. Tešlą iškočiojame, suformuodami nedidelius apvalius blynelius. Kepame keptuvėje be aliejaus iš abiejų pusių po 30-45 sekundes. Jokiū būdu neperkepime! Po maždaug 30 sekundžių blynelius imame už kraštų ir atskiriame vieną nuo kito. Jeigu gerai iškočiojote, jie turėtų lengvai vienas nuo kito atsiskirti. Iškepusius blynelius uždengiame rankšluosčiu ir laikome kad neatvėstų.
4. **Kepame antieną.** Orkaitėi atsparioje keptuvėje įkaitiname šaukštelį aliejaus. Dedame antienos krūtinėlę ir ant aukštos ugnies kepame 8 minutes iš abiejų pusių. Odelė turi tapti traški. Tada keptuvę perkeliame į orkaitę, įkaitintą iki 200 °C, įjungiamo grilio opciją. Šioje vietoje svarbiausia itin stiprus karštis ir daug dūmų – mėsa įgaus pasakišką skonį. Kepame 10 minučių, o iškepus išimame iš orkaitės ir paliekame pravėsti bent 10-15 minučių. Mėsa bus labai sultinga. Supjaustome juostelėmis.
5. Blynelius aptepame hoisin padažu, dedam antienos gabalėlius, juostelėmis pjaustytas daržoves. Blynelius perlenkiame ir skanaujame!

Už receptą dėkojame Skaniai ir sveikai.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

250 g	Lapino puotos antienos file
žiupsnelis	druskos
1 a.š.	šviesaus sojų padažo
1 a.š.	ryžių acto vyno
1 a.š.	alyvuogių aliejaus
žiupsnelis	kvapniųjų pipirų
	[darui:
pagal poreikį	agurkų
pagal poreikį	poro
pagal poreikį	svogūno laiškų
3 v.š.	hoisin padažo
	Blyneliams:
1/2	puodelio miltų
žiupsnelis	druskos
2/3	puodelio verdančio vandens
1 a.š.	alyvuogių aliejaus