



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

Burgundiškas antienos troškinyš



Gaminimas

1. Įkaitinkite orkaitę iki 160 laipsnių temperatūros.
2. Mėsą nuplaukite ir nusausinkite, supjaustykite ją 5-6 cm pločio kubeliais ir sudėkite į plastikinį maišiuoką. Dalį riebalų galite pašalinti.
3. Sumaišykite 1 arbat. š. druskos su pipirais, šiuo mišiniu apibarstykite mėsą ir ištrinkite ją.
4. Į maišiuoką su mėsa berkite miltus. Maišiuoką pripildykite oro ir jo turinį gerai išpurtykite. Mėsa iš visų pusių turi pasidengti miltais.
5. Puode ant viryklės virš didesnės nei vidutiniška liepsnos apkepinkite smulkiai supjaustytus lašinukus, kol susidarys spirgai. Spirgus išimkite, o riebalus palikite.
6. Dabar riebaluose kepkite miltuotą antieną. Mėsą kepkite vienu sluoksniu, nesugrūskite. Mėsos gabaliukai turi apskrusti iš abiejų pusių, o viduje mėsa turi likti žalia. Apkepusius, mėsos gabaliukus dėkite į dubenį su spirgais ir toliau kepkite likusią mėsą.
7. Leiskite visai apkepintai mėsei "pasiilsėti" dubenyje su spirgais.
8. Tuomet į riebalus su skaniais degėsiukais suberkite svogūnėlius. Maišydami kepkite 2 minutes, tada įberkite cukraus ir dar pakepkite apie minutę. Viskas vyksta labai greitai, nes liepsna yra didelė, o riebalai labai karšti. Sudėkite stambiai smulkintas morkas, česnako skiltelės, grybus, pasūdykite likusiu druskos kiekiu ir kepkite 3-5 minutes.
9. Jeigu puode susidarė daug riebalų, galite juos nupilti. Sumažinkite liepsną iki mažesnės nei vidutiniška. Į apskrudusį puodą su daržovėmis pilkite vyną, dėkite pomidorų pastą ir užvirinkite. Maišykite ir mentele gramdykite dugną iki atšoks visi kepimo metu susidarę skrudinukai - apie 3-5 min.
10. Dabar atgal į puodą sudėkite antieną su spirgais. Įdėkite lauro lapą. Mėsa turi būti panardinta skystyje. Uždenkite puodą ir pašaukite į orkaitę ne ilgiau kaip 2 valandoms. Tačiau mėsą kartą nuo karto patikrinkite, nes ji gali suminkštėti ir anksčiau, kadangi puodai nėra vienodi.
11. Šį patiekalą tinka valgyti su virtomis bulvėmis, makaronais arba duona. Prie troškinyo dera ir raudonas burgundiškas vynas. Skanaus!



Dėkojame Skanu, gražu ir su meile... Rita už receptą!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

3 x 340 g.	Lapino puota švž. antienos kulšelių mėsa su oda
1 ir 1/2 a.š.	Druska
1/2 a.š.	Malti margaspalviai pipirai
150 g.	Lašiniai arba riebi parūkyta šoninė
4 v.š.	Kvietiniai miltai
320 g.	Marinuoti mažieji svogūnėliai
1 v.š.	Cukrus
300 g.	Morkos
300 g.	Švieži pievagrybiai arba miško grybai
500-700 ml.	Raudonas burgundiškas vynas
2 v.š.	Pomidorų pasta
4 skiltelės	Česnakas
1 vnt.	Lauro lapeliai