



LAPINO PUOTA  
LAPSAS MIELASTS  
REINUVADERI PIDUSŌŌK

## Cassoulet su antiena



### Gaminimas

Keptuvėje įkaitinti aliejų, gerai apkepti antieną, kol apskrus, išimti iš keptuvės. Toje pačioje keptuvėje apkepti pjaustytas dešreles, taip pat paskrudinti, išimti iš keptuvės. Į tą pačią keptuvę sudėti daržoves, pakepinti, sudėti pupeles, pomidorų tyrę, sultinį ir prieskonius, paskaninti druska, pipirais, galima įpilti šiek tiek vyno acto. Pakaitinti apie 1-2min.

Orkaitę įkaitinti iki 200C. Į kepimo indą sudėti pakepintas pupeles, dėti antieną, bei dešreles, uždengti su kepimo folija ir dėti į orkaitę, kepti 30min, tuomet sumažinti kaitrą iki 170C ir kepti dar 30min.

Maisto trintuvu susmulkinti duoną, sūrį ir petražoles. Šiais trupiniais pabarstyti troškinį po 1h kepimo laiko ir dar kepti 20min atidengus. Patiekti su garintomis arba šviežiomis daržovėmis.

Už receptą dėkojame Lucky Spoon.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

2 šaukštai	alyvuogių aliejaus
350 g	antienos šlaunelių mėsos, pjaustytos gabalėliais iš Lapinino Puota
1 svogūnas	smulkiai pjaustytas
1 didelė morka	smulkiai pjaustytas
1 pastarnokas	smulkiai supjaustyta
1 arbatinis šaukštelis	čiobrelių ir rozmarinų
2 skiltelės	česnako
100 g	moliūgų, kubeliais supjaustytų
4 stiklinės	vištienos sultinio
200 gramų	pomidorų tyrės
2 skardinės	pupelių, be skysčio
4	geros kokybės kiaulienos dešrelės arba kitos mėsos dešrelės, parūkytos
100 gramų	baltos duonos, sudžiūvusios
20 g	petražolių lapelių
40 g	kietojo sūrio
1 arbatinis šaukštelis	jūros druskos