



LAPINO PUOTA  
LAPSAS MIELASTS  
REINUVADERI PIDUSŌŌK

## KEPTA ANTIENA SU RAUSVAIS MAKARONAIS IR PANKOLIŲ DAIGELIAIS



### Gaminimas

**Antienos kulšeles** įtrinkite druska, pipirais ir garstyčiomis, palikite marinuotis 1-2 valandoms. Tuomet apkepkite keptuvėje iš abiejų pusių po kelias minutes ir įkiškite į įkaitintą orkaitę. Kepkite 180°C temperatūroje apie 40-45 minutes.

Rausvus makaronus (jie pagaminti su burokėliais ir raudonuoju vynu) išvirkite pasūdytame vandenyje, nukoškite vandenį, įpilkite alyvuogių aliejaus ir išmaišykite, kad nesuliptų. Vyšnius keletą minučių pavirkite puodelyje su šaukšteliu rudojo cukraus, išsiskyrusiomis uogų sultimis apšlakstykite makaronus, uždėkite vyšnių ant makaronų ar patiekite greta antienos.

Ypatingo skonio antienai suteiks ir švieži pankolių daigeliai.

Skanaus!

Receptas sukurtas bendradarbiaujant VIRŠ OBELŲ.

Skani nuotrauka: [www.grafas.lt](http://www.grafas.lt)

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos antienos kulšelių
1-2 v.š.	garstyčių
žiupsnelis	druskos ir pipirų
pagal poreikį	rausvų makaronų
saujelė	šaldytų vyšnių
šaukštelis	rudojo cukraus
saujelė	šviežių pankolių daigelių
2 v.š.	alyvuogių aliejaus