

Mėsainiai su ančiuko mėsa



Gaminimas

Bandelių gaminimo eiga:

1. Šiltą pieną sumaišykite su sviestu, cukrumi, mielėmis ir 100 g miltų. Palaikykite apie 10 minučių, kol atsiras nedidelės putos.
2. Po 10 minučių sudėkite visus likusius ingredientus ir viską išminkykite, padarykite vieną tešlos gumbą.
3. Paruoštą tešlą dėkite į aliejumi išteptą dubenį, uždenkite.
4. Palikite tešlą, šiltoje vietoje 2 – 3 valandas, kol dvigubai pakils. Priklausomai nuo temperatūros.
5. Įkaitinkite orkaitę iki 180 °C.
6. Kepimo skardą ištieskite kepimo popieriumi.
7. Tešlą perminkykite. Iš tešlos padarykite 6 gabalėlius, formuokite ovalios formos bandeles.
8. Dėkite į kepimo skardą, ištepkite plakiniu ir ant viršaus berkite sezamo ar smulkintų riešutų.
9. Kepkite 15 – 25 min. Priklausomai nuo orkaitės ir norimos spalvos.

Padažo gaminimo eiga:

Visus padažui skirtus ingredientus išsukite su šluotele.

Mėsainio turinio gaminimo eiga:

1. Pekino kopūstą supjaustykite smulkiai kubeliais. Įkaitinkite keptuvę, dėkite šaukštą sviesto ir sudėkite kepti. Kepkite apie 5 min, lengvoje kaitroje.
2. Svogūną supjaustykite žiedais.
3. Pomidorukus per pusę arba į 4 dalis (ne taip kris iš mėsinio)
4. 6 kiaušinius iškepkite keptuvėje. Padruskinkite, papipirinkite kol keps. Kepkite, kad būtų skystas trynys.
5. Ančiukų gabalėlius marinuokite su smulkiai tarkuotu česnaku, prieskoniais.
6. Įkaitinkite keptuvę ir dėkite kitą šaukštą sviesto. Kepkite kol gražiai paruduos. Kepkite apie 7 min maximum. Neperkepkite. Nuolat maišykite ir kepkite aukštesnėje temperatūroje.

Mėsainio gaminimo eiga:

1. Iškeptas bandeles perpjaukite pusiau.
2. Tepkite padažu abi dalis, ir jo dėkite daug. Tiesiog padalinkite visą padažą ant 6 mėsinių.
3. Sudėkite daržoves, ančiukų mėsyte ir po kiaušinį į kiekvieną mėsinį.
4. Uždenkite, paspauskite ir tiekite. Skanaus!



Dėkojame [KitchenObsession](#) už

receptą!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

340 g.	Lapino puota švž. ančiukų kulšelių mėsa su oda
1/2 vnt.	Pekino kopūstas (vidutinio dydžio)
12 vnt.	Pomidorukai
1 vnt.	Mėlynasis svogūnas
6 vnt.	Kiaušiniai
Pagal skonį	5 rūšių juodieji pipirai
2 v.š.	Sviestas
1 v.š.	Sojos padažas
Žiupsnelis	Vištienos prieskoniai
1 skiltelė	Česnakas
	Bandelėms:
250 g.	Miltai
15 g.	Šviežios mielės
1 v.š.	Cukrus
1 a.š.	Druska
60 ml.	Tirpintas sviestas
60 ml.	Šiltas pienas
3 vnt.	Kiaušiniai (dideli)
Pagal poreikį	Sezamo sėklos ar kepinti žemės riešutai
	Padažui:
6 v.š.	Graikiškas jogurtas
1 skiltelė	Česnakas
Žiupsnelis	Ciberžolė
Žiupsnelis	Maltas imbieras
100 g.	Tarkuotas kietasis sūris

Pagal skonį	5 rūšių juodieji pipirai
1 v.š.	Medus
1 a.š.	Sojos padažas

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/lapino-puota/receptai/antiena/mesainiai-su-anciuko-mesa.htm?tpl=pdf&type=fox