



LAPINO PUOTA  
LAPSAS MIELASTS  
REINUVADERI PIDUSÖÖK

## Minkštutėlė mėsytė, paskendusį trešnių padažą



### Gaminimas

1. Mėsytę supjaustykite norimo dydžio gabalėliais, ant jos užpilkite ištirpintą medų, garstyčias, 50 ml vandens, druskos, pipirų ir palikite kelioms valandoms pasimarinuoti.
2. Orkaitę įkaitinkite iki 180 laipsnių, mėsą su visu padažu sudėkite į maišą ir kepkite maždaug 30 minučių.
3. Miežinės kruopas išvirkite pagal instrukciją (aš paprastai verdu 20 minučių). Keptuvėje ištirpinkite ghee sviestą, berkite smulkiai supjaustytą česnaką ir cukinijos griežinėlius. Kitoje keptuvėje riešutus paskrudinkite su žiupsneliu druskos. Daržoves ir riešutus sumaišykite su išvirusiais miežiais.
4. Iš trešnių išimkite kauliukus. Į puodą įpilkite sultinį ir vyną, berkite trešnes, cukrų bei druską, viską užvirkite, sumažinkite kaitrą ir pavirkite maždaug 20 minučių, kol skystis beveik išgaruos. Visą pateikite lėkštėje. Skanaus!



Dėkojame Lieknos bitės už receptą!  
[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

350 g.	Lapino puota švž. antienos kulšelių mėsa (troškinti, kepti)
1 v.š.	Medus
1 a.š.	Garstyčios
1/2 vnt.	Citrinos sultys
Keletas skiltelių	Česnakas
Pagal skonį	Druska ir pipirai
100 g.	Miežinės kruopos
1 vnt.	Maža cukinija
Sauja	Žemės riešutai
1 v.š.	Ghee sviestas
	Trešnių padažui:
1 stiklinė	Trešnės
200 ml.	Sultinys
200 ml.	Raudonasis vynas
1 v.š.	Rudasis cukrus
Žiupsnis	Druska

