



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 |

