

Plėšyta antiena su slyvų padažu



Gaminimas

1. Orkaitę įkaitiname iki 150 °C ir įdedame groteles kepimui.
2. Antieną nusausiname popieriniais rankšluosčiais ir įmasažuojame druska bei pipirais. Odą lengvai įpjauname kelis kartus, stengiamės neįpjauti mėsos. Antienos krūtinėlę uždėdame ant grotelių oda žemyn, ir dedame kepti 2.5 valandos. Stengiamės kas 50 minučių mėsą apversti.
3. Kol mėsa kepa, pasiruošiame padažą. Keptuvėje įkaitiname aliejų, suberiame smulkintą svogūną ir maišydami ant vidutinės ugnies kepiname 5 minutes. Suberiame smulintą imbierą, česnaką, ir kepame dar minutę. Galiausiai supilame likusius ingredientus kartu su smulkintomis slyvomis be kauliukų. Padidiname ugnį iki maksimumo, o padažui užvirus ją sumažiname. Maišydami verdame apie 15-20 minučių, kol slyvos suminkštės. Padažą sumalame rankiniu trintuvu ir leidžiame atvėsti.
4. Po 2.5 valandų kepimo antį išimame iš orkaitės, aptepame pora šaukštų slyvų padažo ir dedame kepti paskutinėms 10 minučių, kol antis gražiai karamelizuosis. Išimame iš orkaitės ir paliekame atvėsti 10 minučių. Dviejų šakučių pagalba suplėšome mėsą.
5. Patiekiamo dar šiltą mėsą su slyvų padažu. Likutį naudojame užkandžiams, blynelių įdarui ar kitiems patiekalams.



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos antienos krūtinėlės filė su oda
žiupsnelis	druskos, pipirų
	Padažui:
1 v.š.	augalinio aliejaus
1 vnt.	mažas raudonasis svogūnas
3 cm	imbiero šaknies
2 skiltelės	česnako
8 vnt	sunokusios slyvos
2 v.š.	šviesaus sojų padažo
2 v.š.	medaus
1 a.š.	ryžių vyno
1.a.š.	aštraus čili padažo (jei turit naudokit sriracha)

[Atgal į receptų sąrašą](#)