



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

SULTINGA ANTIENA SU KREMINE KOŠE IR KARŠTU VYNU KVEPIANČIU PADAŽU



Gaminimas

Puode verdamos stambiai pjaustytos bulvės su trupučiu druskos.

Antienos odelė įpjaunama „tinkleliu“ ir pabarstoma pipirais ir „persiladu“ (galite naudoti druską su prieskoninėmis žolelėmis ir česnaku), ištrinama iš visų pusių. Didesnėje keptuvėje įkaitinamas šaukštelis aliejaus ir dedama antiena.

Mėsa kepama po 10 min. iš abiejų pusių ant 7 iš 9 kaitros lygių. Iškepusi greitai suvyniojama į foliją, apklojama rankšluosčiu ilsėtis

Mažesnėje keptuvėje atšildomi špinatai, pilamas šaukštelis aliejaus, išspaudžiamos česnako skiltelės, dedama druska ir viskas pakepinama 5 min. Vėliau pilama grietinėlė ir dar kelias minutes ant žemesnės kaitros troškinama.

Špinatai dedami į blenderį ir sutrinami. Ten pat dedamos išvirusios bulvės, viskas sutrinama iki kreminės tekstūros.

Padažo paruošimas:

Į puodą pilamas brendis, džiovintos spanguolės, tarkuota apelsino žievelė, išspaudžiamos visos tarkuoto apelsino sultys. Dedama bruknių uogienė, išspaudžiamos citrinos sultys, dedamas tarkuotas obuolys.

Viskas kaitinama apie 10 min. ir tada pagal poreikį ir norimą konsistenciją įpilamas vanduo. Pakaitinama dar 5-10 min.

Padažas sutrinamas blenderyje atidėjus kelis šaukštus tirštos dalies (papuošimui).

Patiekimas:

Dedama bulvių-špinatų košė, ant jos dedamas paruoštas padažas.

Antiena atsargiai išvyniojama iš folijos, supjaustoma ir dedama į lėkštę.

Viskas apšlakstoma sultimis, kurios išsiskyrė nuo mėsos folijoje.

Dedamas apelsino griežinėlis.

SKANAUS!

Už receptą dėkojame Tina gamina.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

600 g	Lapino puotos antienos file
3	bulvės
100 g	šaldytų špinatų
žiupsnelis	Druska, pipirai
žiupsnelis	Persiladas
2 nedidelės skiltelės	česnako
2 a.š.	alyvuogių aliejaus
60 ml	grietinė (naudojau 10proc.riebumo)
	Padažui:
40 ml	brendžio
sauja	džiovintų spanguolių
2 v.š.	bruknių uogienės
1 v.š.	citrinos sulčių (dedant šviežias spanguoles, citrinos nereikia)
1/2	tarkuoto obuolio
1	apelsino (2/3 tarkuotos žievelės + apelsino sultys)
3-5 v.š.	vandens (norimai konsistencijai)

