

Troškinyš su antiena ir slyvom



Gaminimas

pakepam keptuvėje šoninę su česnaku, sumetam į puodą. Pakepam anties filė su oda, supjaustytą į kelias dalis, pabarstytą druska ir pipirais iš abiejų pusių iki 5 min kiekvieną. Dedam pakeptą česnaką, šoninę ir antį į puodą, pilam vandenį ar sultinį, dedam druskos ir pipirų pagal skonį, metam kelias šakeles čiobrelio ir troškinam ant mažiausios ugnies apie 1 val. Po valandos pridedam bulvių, morkų, svogūną, sukraunam pjaustytas slyvas, metam vinamono lazdelę ir patroškinam dar pusvalanduką.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos antienos file
130 g	šalto rūkymo šoninės
2	svogūnai
3-4 skiltelės	česnako
120 g	džiovintų slyvų
4-5 vidutinės	bulvės
150 g	morkyčių
Kelios šakelės	čiobrelio
800 g	vandens (arba sultinio)
1 lazdelė	cinamono