

Vištienos ir gumbinių salierų apkepas



Gaminimas

1. Nulupkite ir nedideliais kubeliais supjaustykite svogūnus. 2 morkas nuskuskite ir sutarkuokite burokine tarka. Nulupkite 3 česnako skilteles ir sutrinkite.
2. Dideliame troškintuve įkaitinkite aliejų ir kepkite ant vidutinės ugnies svogūnus, morkas ir česnakus su druska, vis pamaišant, apie 5 minutes, kol šie suminkštės.
3. Į troškintuvą sudėkite mėsą. Padidinkite ugnį. Nuolat maišant, kepkite apie 7 minutes, kol mėsa parus.
4. Įdėkite pomidorų pastą ir gerai išmaišykite. Supilkite vyną ir pakaitinkite maišant apie 3 minutes. Tada suberkite petražoles, maltą papriką, supilkite sultinį, užvirkite, sumažinkite ugnį ir troškinkite 20 minučių, kol gausite tirštą troškinį. Pagardinkite druska ir pipirais, jei reikia.
5. Kai troškiny ištrokš, padalykite jį į dvi dalis.
6. Nuskuskite likusias morkas ir nulupkite likusias česnako skilteles. Saliero šaknį stambiai sutarkuokite. Sumaišykite sutarkuotą salierą su morkomis ir česnaku, padruskinkite bei papipirinkite.
7. Sudėkite pirmą mėsos dalį į gilų, karščiui atsparų indą. Ant viršaus uždėkite pusę saliero mišinio. Tada ant jo paskirstykite likusią mėsą, o ant jos - likusį saliero mišinį. Ant viršaus užtarkuokite parmezano ir kepkite iki 180 C įkaitintoje orkaitėje apie 30-40 minučių, kol dailiai parus.



INGREDIENTAI

650 g.	Lapino puota švž. smukinta vištiena(galite naudoti smulkintą triušieną)
4 vnt.	Morka
5 skiltelės	Česnakas
2 v.š.	Aliejus
1/4 a.š.	Druska
2 vnt.	Svogūnai
3 v.š.	Pomidorų pasta
1/2 puodelio	Pusiau saldus raudonasis vynas
2-3 v.š.	Smulkintos petražolės
3/4 puodelio	Vištienos sultinys
1 a.š.	Malta paprika
300 g.	Nulupta saliero šaknis
40 g.	Parmezano sūris
Pagal skonį	Juodieji malti pipirai



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