

Antienos a la velingtono kepsnys



Gaminimas

1. Keptuvėje trumpai iš visų pusių geram šaukšte aliejaus apskrudinkite mėsos gabalėlius ant didelės kaitros, kad įgautų dailų apkepimo atspalvį. Tai užtruks 2-3 minutes. Jei jūsų keptuvė nėra didelė, apskrudinkite per du kartus. Mikrobangų krosnelėje ištirpinkite abrikosų džemą. Apkeptą mėsą, kol dar šilta, teptuku aptepkite abrikosų džemu ir garstyčiomis. Atidėkite į šalį.
2. Trintuvu iki smulkių gabalėlių sumalkite pievagrybius, česnako skilteles. Masė turi būti rupi. Įkaitinkite keptuvę ir nuolat maišydami 1 valgomajame šaukšte aliejaus pakepkite grybus su česnaku, kad iš grybų išgaruotų vanduo. Tai užtruks apie 10 minučių, grybų masė taps gana sausa. Tada įmaišykite riešutus ir supilkite vyną. Pakaitinkite pora minučių, padruskinkite ir papipirinkite. Atidėkite į šalį.
3. Ant darbastalio patiekite maisto plėvelę, ant jos išdėliokite pirmąsias tris kumpio juosteles: dėliokite jas taip, kad viena uždengtų kitą ir gautumėte keturkampį tokio pat ilgio kaip mėsos gabalėlis. Ant kumpio užtepkite 1/4 grybų masės, palikdami keturkampio krašteliu neuždengtus. Ant grybų dėkite mėsos gabalėlį. Keldami maistinę plėvelę, suformuokite vyniotinį: mėsa su grybais turi būti įvynioti į kumpį. Apvyniokite suktinuką keliais plėvelės sluoksniais. Lygiai taip pat padarykite kitus tris suktinukus.
4. Padėkite suktinukus pusvalandžiui į šaldymo kamerą, kad sustingtų. Kol jie stingsta, ant darbastalio kočėlu iškočiokite sluoksniuotą tešlą, kad ji būtų apie vieno centimetro storumo. Padalykite ją į 4 dalis. Vienu sluoksniu mėsos suktinukus susukite į tešlą. Jei tešlos atliks, ją nupjaukite. Gerai užspauskite tešlos siūles, kad neliktų tarpų.
5. Pyragėlius aptepkite plaktu kiaušiniu. Atsargiai spausdami, peilio nugarėle nupieškite ant pyragėlių piešinius. Įkaitinę orkaitę iki 200 C., kepkite 30 - 35 minutes, kol pyragėliai išsipūs ir dailiai apskrus. Skanaus!



INGREDIENTAI

350 g.	KITCHEN me antienos filė Žolelių steikas
2 skiltelės	Česnakas
30 g.	Kepinti smulkinti žemės riešutai
6-7 vnt.	Pievagrybiai (vidutinio dydžio)
1 a.š.	Garstyčios
2 a.š.	Abrikosų džemas
3 v.š.	Raudonasis vynas
12 vnt.	Kumpio juostelės
250 g.	Sluoksniuota tešla
1 vnt.	Kiaušinis
Pagal skonį	Druska
Pagal skonį	Šviežiai malti pipirai
Pagal poreikį	Aliejus



Atgal į receptų sąrašą

Dėkojame MUKATANUI už receptą!