

ANTIENOS BLAUZDELĖS SU APELSINŲ PADAŽU



Gaminimas

Antieną kepame iki 200 laipsnių įkaitintoje orkaitėje apie 60 min. Kol mėsytė kepa paruošiame burokėlius. Juos supjaustome norimo dydžio skiltelėmis, užberame prieskonių ir apkepame keptuvėje su alyvuogių aliejumi. Puode ruošiame padažą. Išspaudžiame dviejų apelsinų sultis, kartu su citrinos sultimis (naudoju pusę citrinos). Dedame šaukštą medaus ir užverdame padažą. Verdame kol nugaruoja maždaug pusė skysčio. Tuomet įberame žiupsnelį druskos ir pipirų. Patiekiam atskirame indelyje prie antienos. Skanaus!

Už receptą dėkojame pirmakartaskanus.
[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

| | |
|--------|---|
| 600 g | KitchenMe Antienos blauzdelių tulpės su su prieskoniais |
| 200 g | virtų burokėlių |
| 2 | apelsnai |
| 1 | citrina |
| 1 v.š. | medaus |
| | Druska, pipirai, žolelės |
| | Alyvuogių aliejus |