

Antienos blauzdelių "tulpės" paruoštos kepimui. Viskas ne tik sumarinuota, bet ir sudėta į kepimo indą.



Gaminimas

Mano patarimas: Iškepus antienai, leiskite jai truputį pailsėti. Tuo tarpu įkaitintą keptuvę, į ją supilkite skystį iš skardelės, kur kepė antiena, įpilkite 150ml sultinio, šaukštą balzaminio acto, pusę šaukšto medaus ir užvirkite, leiskite porą minučių pavirti. Jei norite tirštesnio padažo, šaukštelį krakmolo užpilkite 2 šaukšteliais šalto vandens ir maišant supilkite į padažą.

Už receptą ir nuotrauką dėkojame Kerų puodams.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

350 g

Kitchenme marinuotos antienos
Tulpės