

Antienos kulšėlės su karamelizuotais svogūnais ir bruknių padažu.



Gaminimas

Antieną kepame pagal pakuotėje nurodytą instrukciją.

Sviestą, aliejų ir cukrų kaitinti keptuvėje, kol cukrus ištirpsta, tuomet sudėti svogūnus ir pakepinti apie 5 min., pilti raudonąjį vyno actą, sudėti prieskonius ir troškinti ant silpnos ugnies 20-25 minutes, kol actas išgaruoja, o svogūnai sukepa.

Bruknes perrinkau ir nuploviau, kartu su cukrumi, vandeniu bei prieskoniais subėriau į puodą. Uogienę ant silpnos ugnies vis pamaišydama viriau apie 30-45 min, kol uogos sutirštėjo (bruknės tirštėja pakankamai greitai). Išvirus uogienei išgaudžiau cinamono lazdeles ir supilsčiau į nedidelius indelius. Pradarytą bruknių padažą laikyti šaldytuve.

Už receptą dėkojame Spalvota lėkštė.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

600 g	Antienos kulšėlės su prieskoniais (kepti orkaitėje)
pagal poreikį	kuskuso
pagal poreikį	figų
	Karamelizuoti svogūnai:
2 didelės	raudono svogūno galvos
2 valgomi šaukštai	sviesto
Šlakelis	alyvuogių aliejaus
125 ml	raudonojo vyno acto
70 g	ruodojo cukraus
žiupsnelis	Druskos, juodųjų pipirų
	Bruknių padažas:
1 kg	šviežių bruknių
0,5 kg	ruodojo cukraus
100 ml	vandens
keletos	kvapniųjų pipirų žirnelių ir gvazdikėlių, cinamono lazdelių