

## Kepta anties filė su ananasų čatniu (chutney)



### Gaminimas

1. Nulupkite ananaso žievę ir perpjaukite jį išilgai į keturias dalis. Šerdį pašalinkite. Ananasą supjaustykite nedideliais gabaliukais.
2. Nedidelį storapadį puodelį statykite ant viryklės, pilkite į jį aliejų, įkaitinkite ir berkite kardamoną, papriką, gvazdikėlius ir pakepinkite. Dėkite ananasą ir kepinkite maišydami kol truputį suminkštės ir sultys nugaruos. Maišykite, kad neprisviltų ir dėkite cukrų, druską. Pavirkite apie 10 min. Išvirtą čatniją dėkite į užsukamus indelius ir atvėsinkite. Tokiu būdu paruoštas čatnis yra greito vartojimo, jeigu norėsite išlaikyti ilgiau pridėkite daugiau cukraus. Labai gerai jį turėti paruoštą iš anksto.
3. Anties filė iškepkite pagal paruošimo būdą nurodytą ant pakuotės.
4. Atvėsusią antieną supjaustykite ir išdėliokite į pasirinktą indą. Padažą patiekite atskirame indelyje. Skanaus!



### INGREDIENTAI

600 g.	KITCHEN me antienos filė su prieskoniais
	Ananasų čatniui:
1 vnt.	Gerai sunokęs ananasas (nedidelis)
1 ir 1/2 v.š.	Bekvapis aliejus
Žiupsnelis	Maltas kardamonas
Žiupsnelis	Malta aitrioji paprika
Šiek tiek	Malti gvazdikėliai (nebūtina)
80 g.	Rudasis cukrus
Pagal skonį	Druska

už receptą!  
Atgal į receptų sąrašą

Dėkojame Skanu, gražu ir su meile... Rita