

NAMINIS RAMEN SU ANTIENA!!!



Gaminimas

Pirmiausiai pasiruošiau sultinį. Keptuvėje ant šlakelio aliejaus (galima jo ir nenaudoti) lengvai apkepiu antienos blauzdelias. Jas sudėjau į didelį puodą. Šalia įdėjau dvi nuskustas morkas, vieną nuluptą, bet nesmulkintą svogūną, saują džiovintų grybų. Papildomai prieskonių nedėjau, kadangi antienos blauzdelės iš @kitchenme1 jau iš karto būna pagardintos prieskoniais. Užpyliau vandens, kad viską apsemtų, uždengiau dangčiu ir ant nedidelės kaitros viriau kiek daugiau nei 1 val.

Kol virė sultinys, išsiviriau kiaušinius. Nuo užvirimo momento viriau apie 3-4 min. Tuomet atvėsinau šaltame vandenyje, vėliau nulupau ir įmerkiau į indelius su vandeniu, sojos ir granatų padažais. Pastačiau į šaldytuvą. Tuomet plonomis riekelėmis supjausčiau nuskustą saldžią bulvę ir trumpai iš abiejų pusių apkepiu keptuvėje su šlakeliu aliejaus. Iškepusias bulvių riekėles išdėliojau ant popierinio rankšluosčio, kad susigertų nereikalingas aliejus. Tada susismulkinau svogūnų laiškus, išsiviriau kiaušininis makaronus. Po daugiau nei 1 val virimo nukošiau sultinį. Surinkau išvirusius grybus, antienos blauzdeles suplėšiau šakute. Į nukoštą sultinį įpyliau kelis šaukštus marinato, kuriame marinavosi kiaušiniai, ir išmaišiau. Vis tikrinau, ar skonis jau pakankamai ryškus. Į gilesnį dubenėlį sudėjau išvirusius makaronus, plėšytą antieną, saldžios bulvės riekėles. Užpyliau karštu sultiniu. Į dubenėlio kraštą įtaisiau Pekino kopūsto lapą, uždėjau išvirusius grybus, užbėriau smulkintų svogūnų laiškų. Ant viršaus uždėjau marinuoto kiaušinio puseles.

Skanus maistas turi taisyklę būti labai greitai suvalgytas, tad SKANAUS!!

Už receptą dėkojame Ant pilko padėklo.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

600 g	antienos blauzdelių (rekomenduoju naudoti antienos blauzdelių)
2	morkų
1	svogūno
saujos	džiovintų miško grybų (jeigu tokių neturite, puikiai turėtų tikti ir pievagrybiai)
	vandens
šlakelio	aliejaus antienos blauzdelėms apkepti (galima išsiversti ir be jo)
	SRIUBAI PARUOŠTI REIKĖS:
	kiaušininis makaronų, tinkančių wok patiekalams
1	saldžios bulvės
2	kiaušinių
kelių	šviežių svogūnų laiškų
	pekino kopūsto salotų
	sojos padažo
	saldžiarūgščio padažo (naudojau granatų padažą, bet, manau, tiktų ir teriyaki padažas)