

Obuoliais įdaryta antis su pikantišku serbentų padažu ir burokėlių piurė.



Gaminimas

Įkaitintoje orkaitėje 180 laipsnių antį kepame apie 2 val. Antis nuotraukoje patiekta su saldžių bulvių lazdelėmis, keptomis kriaušėmis ir obuoliais.

3-4 vidutinio dydžio pailgų burokėlių
3-4 šaukšteliai alyvuogių aliejaus
Truputis čiobrelio
~40 ml vandens
2 valgomi šaukštai vyno acto
Druskos ir pipirų pagal skonį.

Burokėlius iškepiu orkaitėje (įvyniojau į foliją) pašlaksčiusi aliejumi ir įdėjusi čiobrelį, 1 h ir 10 min. Atvėsinau, nulupau ir viską su likusiais ingredientais sutryniau iki vientisos masės maisto smulkintuvu.

Pikantiškas raudonųjų serbentų padažas:

500 gr serbentų
200 gr cukraus
50 ml acto
4 skiltelės česnako
1 a. š. druskos
0,5 a. š. maltų gvazdikėlių
1/4 a. š. cinamono, juodųjų pipirų, kvapiųjų pipirų.

Serbentus supilti į puodą, sugrūsti rankiniu grūstuvu, kad atsirastų sulčių ir kaitinti iki užvirimo. Užviru, nukelti nuo ugnies, suberti cukrų, pakaitinti, kol jis ištirps. Sudėti likusius priedus, pakaitinti ant silpnos ugnies kelias minutes. Iš šio kiekio išeina 750 ml padažo

Už receptą dėkojame Spalvotai lėkštei.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

1 vnt.	Kitchen me marinuotas ančiukas, įdarytas obuoliais
pagal poreikį	saldžių bulvių
pagal poreikį	kriaušių
	Burokėlių piurė :
3-4 vidutinio dydžio	pailgų burokėlių
3-4 šaukšteliai	alyvuogių aliejaus
truputis	čiobrelio
40 ml	vandens
2 valgomi šaukštai	vyno acto
pagal skonį	Druskos ir pipirų
	Pikantiškas raudonųjų serbentų padažas:
500 g	serbentų
200 g	cukraus
50 ml	acto
4 skiltelės	česnako
1 a. š	druskos
0,5 a. š.	maltų gvazdikėlių
1/4 a. š.	cinamono, juodųjų pipirų, kvapiųjų pipirų.

