

Vyne keptos antienos tulpės su spanguolėmis ir čiobreliais



Gaminimas

1. **KITCHEN ME antienos blauzdeles „Tulpės“** įtrinkite vandenyje tirpintu NATUR COMPAGNIE ekologišku vištienos sultinio kubeliu, pipirais, trintais česnakais, 1 šaukštu čiobrelių, OBELIŲ rapsų ir kanapių aliejumi ir marinuokite per naktį.
2. Į kepimo indą supilkite baltąjį vyną, sudėkite spanguoles, šaldytas vyšnias, likusius čiobrelius, antieną ir kepkite orkaitėje 180 °C temp. apie 45 min. Nuolat apšlakstydami vyno ir uogų padažu.
3. Antieną patiekite padaže.

Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

600 g	KITCHEN ME antienos blauzdelių Tulpės
1	NATUR COMPAGNIE ekologiško vištienos sultinio kubelio
2 šaukštų	vandens
2 skiltelių	česnako
1 saujos	čiobrelių
2 šaukštų	OBELIŲ rapsų ir kanapių aliejaus
1 stiklinės	baltojo vyno
2 šaukštų	spanguolių
1 šaukšto	šaldytų vyšnių
Žiupsnelio	juodųjų pipirų