

Antiena su keptais moliūgais ir obuolių čatniu



Gaminimas

Antieną nuplaukite, nususinkite ir įtrinkite pipirais ir puse šaukštelio druskos. Keptuvėje įkaitinkite vieną šaukštą aliejaus, sudėkite krūtinėles odele žemyn ir kepkite ant vidutinės kaitros 10 min. iš vienos pusės ir dar 10 min. iš kitos. Iškeptą mėsą sudėkite ant folijos, užsandarinkite ir padėkite į šiltą orkaitę. Supilkite į keptuvę likusį aliejų, suberkite kubeliais supjaustytą moliūgą, likusią druską ir aitriąją papriką. Retsykiais pamaišydami kepkite ant vidutinės kaitros, kol ims skrusti. Patiekite antieną su moliūgais ir saldžiarūgščiu obuolių čatniu.

Saldžiarūgščio obuolių čatnio receptą galima rasti Giedrės Barauskienės knygoje „Viskas iš obuolių“

Už receptą dėkojame Giedre_barauskiene

[Atgal į receptų sąrašą](#)

INGREDIENTAI

3	anties krūtinėlių „Lapino puota“
1 šaukštelio	druskos
¼ šaukštelio	šviežiai maltų juodųjų pipirų
3 šaukštų	aliejaus kepti
500 g	moliūgo be žievės ir sėklų
trupučio	aitriosios paprikos
3 šaukštų	obuolių ir bruknių čatnio