

Slyvų ir paukštienos kepsnys



Gaminimas

1. Iš slyvų išimkite kauliukus ir supjaustykite griežinėliais.
2. ZYLE keptuvėje įkaitinkite 1-2 šaukštus OBELIŲ sviesto skonio aliejaus ir apkepinkite smulkintas slyvas.
3. Sudėkite DANSUKKER tamsų cukrų „Muskovado“ ir užpilkite VORUTA nealkoholiniu raudonoju vaisių ir (ar) uogų vynu. Nugarinkite vyną ir sudėkite PERGALĖ juodąjį šokoladą.
4. Visą pagardinkite KOTANYI druskos ir pipirų mišiniu.
5. Kitoje keptuvėje įkaitinkite 1-2 šaukštus aliejaus ir sudėkite smulkintas česnako skilteles. Pakepkite apie 1-2 min. ir dėkite špinatus.
6. Užpilkite KIKKOMAN padažu „Ponzu“. Patroškinkite 2 min.
7. Nuo LAPINO PUOTA šviežios ančiukų filė su oda nuimkite odelę.
8. Antieną apkepkitė iš abiejų pusių įkaitintoje keptuvėje su aliejumi.
9. Virtuviniu smulkintuvu susmulkinkite VILNIUS margarinę „Kepiniams“, miltus ir KOTANYI druską. Užpilkite labai šaltu TICHĖ natūraliu negazuotu mineraliniu vandeniu ir išminkykite iki vientisos konsistencijos.
10. Tešlą laikykite šaldytuve 1 val. prieš gaminant. Tada iškočiokite kočėlu.
11. Ant tešlos dėkite kepintus špinatus, apkeptą antienos filė ir slyvų padažą.
12. Tešlą užlenkite ir dėkite į kepimo skardą.
13. Pyragą patepkite kiaušinio plakiniu ir apibarstykite KOTANYI aitriųjų paprikų dribsniais su druska.
14. Kepkite orkaitėje 180 °C temp. apie 12 min., arba tol, kol vidinė temperatūra pasieks 55 °C temp.



INGREDIENTAI

3-4	slyvų
4 šaukštų	OBELIŲ sviesto skonio aliejaus
Žiupsnelio	DANSUKKER tamsaus cukraus Muskovado
½ stiklinės	VORUTA nealkoholinio raudonojo vaisių ir (ar) uogų vyno
2-3 skiltelių	PERGALĖ juodojo šokolado
Žiupsnelio	KOTANYI druskos ir pipirų mišinio
3-4 skiltelių	česnako
1 saujos	špinatų
1 šaukšto	KIKKOMAN padažo Ponzu
220 g	LAPINO PUOTA šviežios ančiukų filė su oda
100 g	VILNIUS margarino Kepiniams
225 g	miltų
žiupsnelio	KOTANYI druskos
100 ml	TICHĖ natūralaus negazuoto mineralinio vandens
Šlakelio	kiaušinio plakinio
Žiupsnelio	KOTANYI aitriųjų paprikų dribsnių su druska

Už nuotrauką ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai

[Atgal į receptų sąrašą](#)