

Letai troškintos antienos kulšelės

su batatų bei salierų piurė ir spanguolių bei raudonojo vyno padažu

4 porcijos

- 1 stiklinė – 250 ml;
- 1 valgomas šaukštas – 15 ml;
- 1 arbatinis šaukštelis – 5 ml

Antienai:

- 4 anties kulšelių
- 1 ½ v. š. druskos
- 1 česnako galvos
- 2 x 4 cm imbiero šaknies
- Saujelės nesmulkintų kadagio uogų
- Saujelės nesmulkintų juodųjų pipirų
- Po saulelę: šviežių rozmarinų, šviežių čiobrelių, šviežių šalavijų

Padažui:

- 1 šalotinio svogūno
- 1 stiklinės spanguolių
- ½ stiklinės sauso raudonojo vyno
- 1 a. š. nesmulkintų gvazdikėlių
- 1 a. š. nesmulkintų kmynų

Piurė:

- 350 g batatų
- 200 g saliero šaknies
- 1–2 šalotinių svogūnų (galima keisti įprastu svogūnu)
- 3 v. š. tyro alyvuogių ar kito aliejaus kepimui Jūros druskos
- 250 ml vištienos sultinio arba vandens
- ¼ stiklinės gyvūninės arba augalinės kilmės grietinėlės

- 1 a. š. nesmulkintų kalendrų
- 2 v. š. tyro alyvuogių ar kito aliejaus kepimui
- 1 v. š. cukraus
- Jūros druskos



Antieną nusausinkite. Anties kulšelių odelę bei riebalų darinius subadykite aštriu peiliu – tai padės išsiskirti taukams. Stenkitės nebusti į raumenį. Imbierą nulupkite (tam puikiai tinka šaukšto briauna), supjaustykite riekelėmis, lengvai patraiškyskite sunkiu daiktu. Česnako skilteles spustelėkite peilio briauna, taip lengvai išimsite česnaką iš luobelį, nesmulkinkite.

Į troškintuvą su dangčiu (tam puikiai tiks ketaus puodas) dėkite antieną, imbierą, česnakus, berkite druską, nesmulkintas žoleles. Kadagio uogas bei pipirus perpjaukite perpus, įmeskite į puodą. Rankomis įtrinkite prieskonius į antį, uždenkite ir palikite marinuotis 24 val.

Įpilkite pusę stiklinės vandens, kad antis neprikibtų prie puodo ar indo dugno. Uždenkite ir pašaukite į 110° C konvekcinę (su ventiliatoriumi) arba 130° C tradicinę orkaitę 3 val., kad antis lėtai troškintųsi savo taukuose. Kas valandą apverskite. Jei antį paliksite troškintis ilgiau, nieko tokio – mėsa tik dar labiau suminkštės.

Paruoškite padažą. Aliejuje pakepinkite smulkintą šalotą bei prieskonius. Suberkite cukrų, spanguoles, įpilkite vyno. Kaitinkite ant vidutinės ugnies 7 min., kol padažas sutirštės. Palikite atvėsti, tuomet nuspauskite per tankų audinį. Įberkite žiubsnį druskos. Jei norisi tirštesnio padažo – dar šiek tiek pakaitinkite, kad nusigaruotų.

Anties troškinimui artėjant į pabaigą, paruoškite piurė. Batatus ir salierą nulupkite, supjaustykite riekelėmis. Didelėje keptuvėje aliejuje pakepinkite smulkintus šalotus. Dėkite daržoves, pakepinkite, kol vietomis apskrus. Supilkite sultinį, uždenkite ir troškinkite 25 min., kol suminkštės. Daržovių masę sudėkite į trintuvą, įpilkite grietinėlės, švelniai pasūdykite. Trinkite iki vientisos konsistencijos. Jei masė per tiršta, įpilkite šiek tiek vandens ir vėl sutrinkite. Atskieskite iki norimos konsistencijos, jei reikia, papildomai pasūdykite.

Antį ištraukite iš taukų, padėkite ant kepimo skardos arba grotelių ir pašaukite 15 min. į 180° C konvekcinę orkaitę, kad apskrustų odelė.