

# Kiaulienos kepsnys su džiovintomis slyvomis ir vytintu kumpiu

From [15min](#)



Su kepsniu paprastai nebūna daug vargo, o pamaitinti juo galima nemažą šeimyną ar bičiulių būrį. Tereikia nusipirkti kokybiškos mėsos, parinkti porą priedų, o kol kepsnys kepa, paruošti tinkančių salotų. Šįkart mūsų siūlomas receptas su kiauliena itin paprastas, tačiau skonis maloniai nustebins.

Yield	6
Time	1h 30 min

## Ingredients

- 700 g kiaulienos, vientisas pailgas gabalas, be kaulų, tinka nugarinė ar sprandinė
- 12 riekių kumpio, vytinto, plonų riekelių
- 12 džiovintų slyvų

- 1 nykščio dydžio gabaliukas šviežio imbieras, sutarkuotas burokine tarka
- 1 valg. š. medaus
- 3 valg. š. alyvuogių aliejaus
- 7 bulvės, didelės
- 4 šakelės čiobreliai
- 1 arbat. š. druskos
- 0,5 arbat. š. juodųjų pipirų

## Method

1. Dėkite kiaulienos gabalą ant lentelės ir aštriu peiliu padarykite gilų horizontalų pjūvį – turite suformuoti savotišką „kišenę“, į kurią dėsite įdarą.
2. Slyvas nuplaukite ir stambiai supjaustykite, pusę kumpio juostelių susmulkinkite. Nedideliame dubenėlyje sumaišykite slyvas, smulkintą kumpį ir tarkuotą imbierą (jei naudojate), įberkite pipirų. Sudėkite šį mišinį į kiaulienos gabale padarytą „kišenę“.
3. Apgaubkite kiaulienos kepsnį likusiomis vytinto kumpio juostelėmis dėdami jas skersai ir taip, kad kraštelis kiek dengtų ankstesnę juostelę. Apdėliokite čiobrelių šakelėmis ir apsukite visą mėsos gabalą tvirtu lininiu siūlu ar specialia virvele kepsniams, surišdami galuose.
4. Nedidelį kepimo indą pašlakstykite aliejumi ir dėkite ant dugno paruoštą kepsnį, iš šonų sudėliokite nuskustas ir perpus perpjautas bulves, kurias dar pašlakstykite aliejumi, pabarstykite druska, pipirais, čiobrelių lapeliais.
5. Patepkite aliejumi ir kiaulienos kepsnį, o tada užpilkite ir paskirstykite per visą jo viršų šaukštą medaus, pabarstykite pipirais ir trupučiu druskos.
6. Dėkite kepimo indą į iki 200 °C įkaitintą orkaitę ir kepkite apie 30 min., jei pernelyg dega kepsnio viršus, pridenkite jį folijos gabalėliu. Po 30 min. sumažinkite karštį iki 180 °C ir kepkite kepsnį dar 15 min. Išimkite iš orkaitės, gerai apgaubkite visą kepimo indo viršų folija ir leiskite pastovėti apie 20 min.
7. Pjaustykite kepsnį riešėmis, patiekite su bulvėmis ir, kol patiekalas keptas, paruoštomis lengvomis salotomis.

---

Revision #4

Created 2024-03-28 13:28:38 UTC by Žygimantas

Updated 2024-04-17 15:31:02 UTC by Žygimantas