

KEPTA ANTIS SU PIKANTIŠKU SLYVŲ PADAŽU BEI BULVIŲ IR BATATŲ APKEPU



Gaminimas

Pirmą kartą antį marinavau ne pati, o gavau dovanų iš Baltic Larus. Prisipažinsiu, kad visada skeptiškai žiūriu į ne savo marinuotas mėsas, bet įsitikinau, kad bereikalo. Tai buvo meilė iš pirmo kęsio. Kai antis buvo iškepta ir patiekta priešais mane, aplink ją sklاندė neitikėtiniausias aromato debesis. Galėjau visą likusį gyvenimą laikyti veidą virš to patiekalo ir būti laimingiausia moteris. Antienos mėsa puikiai derėjo su saldžių slyvų ir vyno padažu bei bulvių ir batatų apkepu buvo nuostabus priedas. Šis keptos anties receptas yra toks geras, kad ikiš antytę į orkaitę ir gali gaminti imantrius priedus prie jos ir turėsite nuostabią, ypatingą vakarienę. Marinuotas ančiukas įdarytas obuoliais. Mums reikės: SLYVŲ PADAŽAS: 200 g slyvų; 2 gvaizdikėliai; 0,3 a.š cinamono; 2 kadagio uogos; 100 g rudojo cukraus; 200 ml sodraus raudono vyno; 50 ml vandens; 2 v.š sviesto; 1 v.š knorr sos demi-glaze pastos; BULVIŲ-BATATŲ APKEPAS :

Išmarinuotą antelę dedame į maišą ir kepame 180 l įkaitintoje orkaitėje apie 2 val. Tuo tarpu bulves ir batatus supjaustome griežinėliais pabarstome druska, pipirais, česnaku ir viską permaišome su lydytu sviestu. Skardą kurioje kepsime apkepą patepame taukais ir sudėliojame bulvių ir batatų griežinėlius. Likus ančiai kepti valandai dedame bulvių apkepą į orkaitę ir kepame kol bulvės suminkštės ir taps traškios. Kaskart palaistykite sviestu arba kepsimos anties taukais. Baigiant kepti ant bulvių apkepo barstome smulkintą čiobrelį ir parmezano sūrį. Slyvų padažui slyvas perpjauname per pusę. Į puodą sudedame slyvas, rudąjį cukrų, raudonąjį vyną, cinamoną, kadagio uogas, gvaizdikėlius, vandenį, sviestą ir verdame kol slyvos visiškai suminkštės. Dedame knorr sos demi-glaze pastos ir dar truputį pakaitiname. Jei reikia sureguliuojame skonį dedant druskos ar cukraus, jei reikia įpilkite daugiau sviesto. Padažas turėtų būti saldus ir pikantiškas. Pertrinkite per sietelį ir laikykite šiltai kol antis iškeps. Serviruojame savo gražųjį stalą ir mėgaujamės vakariene.

Už receptą ir nuotrauką dėkojame Babaužiuko virtuvėlė
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2 kg	Kitchen me marinuota ančiukas įdarytas obuoliais
	SLYVŲ PADAŽAS
200 g	slyvų
2	gvaizdikėliai
0,3 a.š	cinamono
2	kadagio uogos
100 g	rudojo cukraus
200 ml	sodraus raudono vyno
50 ml	vandens
2 v.š.	sviesto
1 v.š.	knorr sos demi-glaze pastos
	BULVIŲ-BATATŲ APKEPAS
2	batatai
2 didelės	bulvės
2 v.š.	sviesto
4 skiltelės	česnako
	šviežių čiobrelių
50 g	parmezano sūrio
žiupsnelis	druska, pipirai

