

## Ančiukas su batatų-moliūgų salotomis



### Gaminimas

Orkaitę įkaitiname iki 180°C temperatūros (režimas-konvekcija).

- ☐ Ančiuką išpakuojame, įdedame į kepimo skardą (ne orkaitės skardą) ir uždengiame folija.
- ☐ Viską perkeliame į orkaitę ir kepame 120 min.
- ☐ Po nurodyto laiko nuimame foliją ir kepame dar 30 min. (jei reikia, galima įjungti „grill režimą“, kad apkeptų odelė). Ančiuką galima karts nuo karto palaistyti išsiskyrusiais riebalais.
- ☐ Iškeptą ančiuką ištraukiame iš orkaitės ir uždengiame folija. Taip palaikome apie 20-25 min.

Orkaitę įkaitiname iki 200°C temperatūros (režimas-konvekcija).

- ☐ Batatą ir moliūgą supjaustome kubeliais, sudedame į kepimo formą, apibarstome prieskoniais, druska ir pipirais, apšlakstome alyvuogių aliejumi, viską gerai išmaišome ir pašauname į orkaitę apie 20-30 min.
- ☐ Išdėliojame (arba supjaustome) salotų lapus. Sudedame keptą moliūgą ir batatą, apibarstome kepintais pekano riešutais, džiovintomis spanguolėmis, apšlakstome padažu.
- ☐ Ančiuką patiekiamo ant padėklo su salotomis, pjaustome ir skanaujame :)

Visus ingredientus gerai išmaišome ir apšlakstome salotas.

Už receptą ir nuotrauką dėkojame Svajojančiam Olandui.

Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

2 kg	Kitchen me marinuoto ančiuko
1	batato (saldžios bulvės)
1/2	sviestinio moliūgo
100 g	džiovintų spanguolių
100 g	kepintų pekano riešutų
	salotų lapų
šlakelis aliejaus	alyvuogių aliejaus
1 arb.š.	Garam masala“ prieskonių
	druskos, pipirų
	Medaus ir garstyčių padažui:
25 g	alyvuogių aliejaus
25 g	citrinos sulčių
20 g	medaus
20 g	dižono garstyčių
¼ arb.š.	druskos
¼ arb.š.	maltų pipirų

