

Ančiukas su spanguolių-obuolių padažu



Gaminimas

1. Ančiuką iškepame pagal instrukciją ant pakuotės
 2. Puode sumaišome spanguoles, vandenį, cukrų ir prieskonius. Užkaičiame ant nedidelės ugnies.
 3. Verdame iki kol spanguolės susproginėja ir padažas pradeda tirštėti, maždaug 10-15 minučių. Tada sudedame nuluptą ir stambia tarka sutarkuotą obuolį.
 4. Vis maišant kaitiname iki kol padažas tampa vientisas ir tirštas.
 5. Antieną tiekiamo su bulvių koše, apliejus padažu.
- Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

1vnt.	Kitchen me marinuoto ančiuko įdaryto obuoliais
2 puodelių	spanguolių
1/2 puodelio	cukraus
1/2 puodelio	vandens
pagal skonį	Mėgiamų prieskonių (inamono, kardamono, muskato, apelsinų žievelės ir t.t)
1 didelio	obuolio