

## Antiena su bruknių uogiene



### Gaminimas

Orkaitė įkaitinama iki 200C. Ančiukas dedamas į rankovę ir kepamas 1 val.

- Tuo tarpu paruošiamos kepimui daržovės. Jos nuskutamos, apšlakstomos alyvuogių aliejumi, barstomos prieskoniais, ant jų išspaudžiamas česnakas ir viskas gerai išmaišoma ir dedama į atskirą kepimo indą.
- Po valandos kepimo rankovė prakerpama. Šalia anties dedamos kepti daržovės. Visas anties kepimo laikas - pagal rekomendacijas ant pakelio (arba kol iškeps daržovės). Periodiškai antis apšlakstoma savo sultimis.

Iškepus patiekama su keptomis daržovėmis, bruknių-obuolių uogiene (arba tiesiog su bruknių uogiene), šviežiu obuoliu, šviežiu baziliku.

Už receptą dėkojame Tina gamina.  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

1 vnt.	Kitchen me marinuotas ančiukas, įdarytas obuoliais
5	bulvės
2	morkos
1	nedidelis obuolys
šviežio	baziliko
2-3 v.š.	alyvuogių aliejaus
2 skiltelės	česnako
žiupsnelis	Džiovintas bazilikas, druska, pipirai, ciberžolė, raudonos saldžiosios paprikos