

## ANTIS IR TOBULAI TRAŠKIOS, ORKAITĖJE KEPTOS BULVĖS



### Gaminimas

1. Orkaitę įkaitiname iki 180 laipsnių ir įdedame kepti ančiuką, kuris keps 2 valandas.
2. Tuomet imame didelį puodą, užverdame jame vandenį, jį gausiai pasūdome ir suberiame kepimo miltelius. Kepimo milteliai čia labai svarbus ingredientas, kadangi juose esanti soda ištrauks iš bulvių drėgmę ir jos lengviau apskrus.
3. Bulves nuskutame, sudedame į verdantį vandenį ir verdame 20 minučių.
4. Kol bulvės verda, atskirame puode ištirpiname anties taukus, į juos suberiame smulkintą česnaką, rozmariną. Taip pat beriame šiek tiek maltų juodų pipirų ir kaitiname ant vidutinės kaitros, kol česnakas lengvai pageltonuoja (apie 5 minutes).
5. Po to taukus perkošiame per tankų sietelį, kuris sugauna apkepusį česnaką ir rozmariną ir padedame juos į šalį.
6. Kuomet bulvės išverda, nukošiame jas ir palaukiame kelias minutes puode, kad nugaruotų vanduo. Tada ant bulvių supilame nukoštus taukus (skrudinto česnako ir rozmarino trupinių, dar nededame, nes jie sudegs orkaitėje) ir apvoliojame juose bulves.
7. Bulvės suverčiame į kepimo skardą ir dedame į orkaitę. Patarimas – kepimo skardą su bulvėmis dėkite ant orkaitės dugno, o kuomet anties apskrus (apie 20-30 min) sukeiskite vietomis.
8. Bulvės keps apie 1 valandą, bet labai svarbu kas 15-20 minučių jas šiek tiek pavartyti. Kuomet gražiai apskrus, ant viršaus užbarstykite skrudinto česnako ir rozmarino trupinius, šiek tiek smulkintų petražolių, druskos ir pipirų.
9. Patiekite bulves su antienu. Beje, neskubėkite jos pjaustyti, leiskite 'pailsėti' bent 15-20 minučių, kad išliktų sultinga ir minkšta.

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su Maisto kelione

[Atgal į receptų sąrašą](#)

### INGREDIENTAI

1 vnt.	Kitchen me marinuoto ančiuko su obuoliais
1kg	bulvių
1 v.š.	kepimo miltelių
5 v.š.	anties taukų
4 skiltelės	česnako
1-2 šakelės	šviežio rozmarino
šiek tiek	šviežių petražolių
šiek tiek	druskos ir pipirų