

Antis- tikras išsigelbėjimas šventėms



Gaminimas

1. Ančiuką prieš kepimą ištraukiame iš šaldytuvo ir leidžiam jam atšilti iki kambario temperatūros.
2. Kepimo metu norint pamatuoti vidinę temperatūrą reikės termometro (geriausias yra elektroninis kuris pasistato šalia ir nereikia veltui darinėti orkaitės).
3. Termometrą duriam įstrižai į krūtinėlę, o ančiuką įdedame į indą, kad riebalai turėtų kur nubėgti ↓.
4. Kepame orkaitėje 175°C iki 70°C vidinės temperatūros arba kamado stiliaus griliuje 140°C. Kad ančiukas prisigertų daugiau skonio retkarčiais apipilkite jį riebalais iš kepimo indo. Iškepus būtinai leiskite ančiukui pastovėti ir pailsėti bent 10-15min.
5. Patiekti su keptomis bulvytėmis ir morkomis.

Už receptą ir nuotrauką dėkojame BEET EVERYDAY
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2 kg	Kitchen me marinotas ančiukas, įdarytas obuoliais
	Garnyrui:
mažų	bulvyčių
keletos	morkų
pagal poreikį	svogūno