

## Aromatingas orkaitėje keptas ančiukas.



### Gaminimas

Antį išimame iš šaldytuvo bent valandą prieš kepimą. Apklajame folija ir kepame iki 180 laipsnių temperatūros įkaitintoje orkaitėje maždaug 1,5 val. (priklauso nuo svorio, 1kg - 45min.) vis apdamos išsiskyrusiais riebalais kas 20 minučių.

Bulves supjaustyti ketvirčiais ir sumaišome su prieskoniais.

Tada išimame iš orkaitės, nuimame foliją, šalia dedame bulves ir vėl kepame apie 40 min.

Pabaigus kepti, išimame iš orkaitės, apklajame folija bei paliekame pastovėti 20 minučių.

Skanaujame!

Už receptą dėkojame Stebuklinga virtuvė.

Atgal į receptų sąrašą

### INGREDIENTAI

1	Kitchen me marinuoto ančiuko
1kg	bulvių
mėgiamų	prieskonių