

## Kalėdinis ančiukas



### Gaminimas

Į 180 C įkaitintą orkaitę dedame ančiuką kepimui skirtoje pakuotėje. Kepame 1,5 valandos (130 minučių). Likus 45 minutėms, į išbėgusius ančiuko riebalus merkiame pasūdytas bulves su keliomis rozmarino šakelėmis, perpus perpjautus čenakus. Iškepusį ančiuką servuojame su apelsino griežinėliais, granatais bei rozmarino šakelėmis. Bulves apibarstome žaliaisiais žirneliais. Padažui naudojame spanguolių uogienę.

Už receptą dėkojame Monika OLiv.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

1 vnt.	"KITCHEN me" obuoliais įdaryto marinuoto ančiuko
500 g	bulvių
1 vnt.	granato vaisiaus
1 vnt.	apelsino
1 pakelis	rozmarino šakelių
2 vnt.	česnakų
1 stiklinė	šaldytų žaliųjų žirnelių
200 g	spanguolių uogienės
pagal skonį	Druskos ir pipirų