

Keptas ančiukas ir bulvytės su lupena



Gaminimas

- Bulvytes gerai nuplauti ir išvirti. Svarbu nepervirti;
- Išvirusias bulvytes po vieną lengvai spustelėti grūstuvu ar stiklinės dugnu, kad jos lengvai „susiplotų“, bet nesubyrėtų;
- Bulvytes pabarstyti mėgstamais prieskoniais, pašlakstyti aliejumi;
- Antis kepė apie dvi valandas, tad taip paruoštas bulvytes šalia sudėjau likus vos mažiau nei pusvalandžiui kepimo.

Skanaus!
Už receptą dėkojame Tinginių maistui.
[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

1 vnt.	Kitchen me marinotas ančiukas, įdarytas obuoliais
mažų	bulvyčių
Mėgstami	prieskoniai (naudojau druską, maltus juoduosius pipirus, saldžią papriką ir kmynus)
šlakelio	alyvuogių aliejaus