

## Keptas marinuotas ančiukas su saldžiosiomis ir mažomi bulvytėmis



### Gaminimas

1. Jau marinuotą ančiuką, įdarytą obuoliais, dėkite į kepimo indą ir kepkite 100 minučių. Dėkite krūtinėle žemyn, taip ji bus sultingesnė. Galite uždengti folija.
2. Mažas bulvytes nuskuskite (jei šviežios ir odėlė plona, kepkite su lupena, tik labai švariai nuplaukite), o saldžiasias bulves nuskuskite ir supjaustykite šiaudeliais. Sudėkite aplink antį. Jos prisigers anties taukų ir bus laaaabai skanios.
3. Kepkite dar 40 minučių kartu su bulvėmis nuėmę foliją.
4. Pabaigoje uždėkite šviežio rozmarino šakelę arba lengvai pabarstykite džiovintu rozmarinu, kad antis ir bulvės įsigertų aromatu.

Už receptą dėkojame Raudonai virtuvei.  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

2 kg	"KITCHEN me" obuoliais įdaryto marinuoto ančiuko
500 g	mažų bulvyčių
3 vnt.	saldžių bulvių
papuošimui	rozmarino