

Lėtai keptas ančiukas, įdarytas obuoliais



Gaminimas

1. Įkaitinkite orkaitę iki 210 laipsnių temperatūros.
2. Dėkite antį į gilesnę kepimo skardą ir kepkite 20 min. Tuomet sumažinkite temperatūrą iki 130 laipsnių ir kepkite 2 val., kas pusvalandį aplaistydami susidariusiomis sultimis.
3. Padidinkite temperatūrą iki 210 laipsnių ir kepkite 30 min. vis palaistant sultimis, kol gražiai apskrus.
4. Palikite šiltai pastovėti apie 30 min.
5. Patiekite su mėgstamu garnyru. Skanaus!

Patarimai ir idėjos:

- į kepimo skardą galite pridėti svogūnų, morkų, bulvių ar kitų mėgstamų daržovių;
- jei kepsite be daržovių, neišpilkite anties riebalų, perkoškite, supilkite į stiklainiuką ir laikykite šaltai. Panaudokite kepat bulves ar kiaušinius.



INGREDIENTAI

2,2 kg.

Lapino puota marinuotas ančiukas,
įdarytas obuoliais



[Atgal į receptų sąrašą](#)

Dėkojame [Oditėlės blogas](#) už receptą!