

PIETŲ IDĖJA : MARINUOTAS IR OBUOLIAIS ĮDARYTAS ANČIUKAS



Gaminimas

Pirmiausia atskirai iškepkite obuolius. Obuolius nuplaukite, nusausinkite, išimkite sėklalzdžius ir sudėkite į kepimo indą (paprastai naudoju stiklinį arba keraminį indą). Kepkite iki 180°C įkaitintoje orkaitėje apie 30 min (priklausomai nuo obuolių rūšies bei dydžio).

Jeigu antį kepsite kepimo maišelyje, tai vadovaukitės instrukcijomis.

O jeigu visgi nuspręsite kepti kepimo inde su dangčiu, tuomet įkaitinkite orkaitę iki 200°C temperatūros. Į kepimo indą įpilkite stiklinę karšto vandens ir kepkite 30 min. Tuomet sumažinkite kaitrą iki 180°C ir kepkite dar apie pusantros val.

Morkų salotos. Sutarkuokite morkas šiaudeliais ir sumaišykite su likusiais ingredientais.

Darbo minimaliai, o rezultatas pradžiugins ne tik jus, bet ir svečius.

Linkėjimai,
Inga
[Atgal į receptų sąrašą](#)

INGREDIENTAI

2 kg	marinuotas ir obuoliais įdarytas ančiukas
10 nedidelių	obuolių
	MORKŲ SALOTOS
3 vidutinės	morkos
sauja	moliūgų sėklų
sauja	Jumbo razinų
šlakelis	alyvuogių aliejaus
pagal skonį	druskos