

## Pietūs šeimai -marinuotas ančiukas įdarytas obuoliais



### Gaminimas

2kg jau marinuotos antytės -Kitchen Me

Keliavo į orkaitę su obuoliais,citrinos ir apelsinų griežinėliais. Eigoje aplaistyta savo riebaliais ir obuolių sultimis .

Į orkaitę taip pat keliavo mini bulvytės,mini morkytės ir rudieji pievagrybiai,viskas prieskoniuta krapais,česnako granulėmis,laiškiniu česnaku,rozmariniais ir apšlakstyta alyvuogių aliejumi ;)

Antytė patiekta su konservuotų ananasų griežinėliais,bruknių uogiene,karamelizuotų svogūnų džemu.

GARNYRAI :

Bulvytės,morkytės,rudieji pievagrybiai,šviežių daržovių salotos su balzaminių kreminių actų,marinuoti svogūnėliai.

Už receptą dėkojame Mano maistas;)

Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

1 vnt.	Kitchen me marinuoto ančiuko
1 kg	bulvyčių
pagal poreikį	pievagrybių
pagal poreikį	mažų morkyčių
pagal poreikį	konservuoti ananasų griežinėliai