

Šį kartą ant stalo garuoja kepta antis įdaryta obuoliais, o prie jos kepti orkaitėje obuoliai su bruknių padažu



Gaminimas

1. Pagal instrukciją ant pakuotės iškepame marinuotą antį.
2. Obuolius perpjauname pusiau ir išimame sėklas. Su konditeriniu teptuku vidų aptepame medumi, pabarstome cinamonu, pipirais ir į vidų dedame po mažą šakelę čiobrelio. Obuolius kepame iki 180 laipsnių įkaitintoje orkaitėje apie 20-30 min. (priklauso nuo obuolių dydžio).
3. Gaminame bruknių padažą: vandenį ir uogienę pakaitiname, tada supilame nedideliame vandens kiekyje ištirpintą krakmolą ir viską užviriname.

SKANAUS!

Už receptą dėkojame Nuo Užkandžio iki deserto.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

1	marinuotos anties įdarytos obuoliais iš Kitchenme
3- 4	raudonų rūgštesnių obuolių
šiek tiek	medaus (obuoliams)
šiek tiek	maltų 5 pipirų mišinio (obuoliams)
šiek tiek	šviežio čiobrelio (obuoliams)
šiek tiek	malto cinamono (obuoliams)
	Bruknių padažui:
100 ml	vandens,
200 ml	bruknių uogienės
2 šaukštų	krakmolo.