Šventinė antis įdaryta obuoliais

Gaminimas

Antį išimti iš šaldytuvo bent valandą prieš kepimą. Orkaitę įkaitinti iki 185C temperatūros. Orkaitės apačioje įdėti skardą, į kurią nubėgs anties riebalai. Pasiruošti groteles, ant kurių bus padėta antis.
Visą antį gerai subadyti dantų krapštuku. Stipriai nedurti, tik tiek, kad pradurti odą, bet ne mėsą. Subadytą antį perkelti ant grotelių ir dėti į įkaitusią orkaitę. Mano antis buvo 2,2kg svorio ir kepė 1h40min. Kepimo laikas visiškai priklauso nuo paukščio dydžio. Praėjus valandai, antį apversti naudojantis dviem šakutėm. Kepti dar apie 40min.
Tuo metu nuskusti bulves, batatus ir juos supjaustyti ketvirčiais.Sudėti į dubenį, užpilti šaltu vandeniu ir palaikyti 10min. Vėliau jas nusausinti ir sumaišyti su prieskoniais ir aliejumi. Išdėlioti į kepimo skardą.
Kai ančiai liks kepti apie 15min, bulves padėti po antimi. Riebalų likutis lašės ant bulvių. Bus skanu :)
Kai antis jau iškepusi, perkelti ją į lėkštę ir uždengti su folijos lakštu. Leisti paukščiui pailsėti.
Tuo tarpu supjaustyti kopūstą, sutarkuoti morkas. Viską sumaišyti su druska, pipirai ir aliejumi.

Už receptą dėkojame žiupsnis meilės ir pipirų.
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

2 kg	Kitchen me marinuoto ančiuko
	Bulvės
	Batatai
	Aliejus
žiupsnelis	Druska, pipirai, česnakų granulės
Šiek tiek	kietojo sūrio
Pusė	vidutinio kopūsto
2	morkos
	Alyvuogių aliejus
Žiupsnelio	Druska, pipirai

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/antiena/sventine-antis-idaryta-obuoliais.htm?tpl=pdf