

Antienos krūtinėlė su karamelizuotomis kriaušėmis ir nektarinais



Gaminimas

1. Kaip iškepti anties krūtinėlę? Pirmiausia įpjauname anties krūtinėlės odele rombais, įtriname prieskoniais (ypač tinka čiobrelis, raudonėlis), druska ir kepame labai karštai įkaitintoje keptuvėje 5 minutes odele žemyn, dar 3 minutes apvertus. Tada anties krūtinėlę dėti į skardą ir kepti 180 laipsnių karščio orkaitėje 12 minučių. Taip anties krūtinėlė iškeps apskrudusi, bet sultinga viduje.
2. Keptuvėje ištirpdykite 30 g sviesto ir sudėkite kriaušės ir nektarino riekeles. Lengvai apkepkitė po keletą minučių iš abiejų pusių. Tuomet apiberkite 2 šaukštais cukraus. Leiskite cukrui lengvai ištirpti ant vaisių ir karamelizuoti juos. Pabarstykite džiovintu čiobreliu ir raudonėliu.
3. Anties krūtinėlę supjaustyti storesnėmis riekelėmis. Šalia patiekite karamelizuotas kriaušes ir nektarinus. Apiberkite smulkiai pjaustytu šviežiu čili.

Už receptą ir nuotraukas dėkojame Raudonai Virtuvei.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos antienos file
pagal poreikį	kriaušės
pagal poreikį	persikai
žiupsnelis	druskos, pipirų
žiupsnelis	čiobrelis, raudonėlis