

Anties krūtinėlė ir virta kriaušė



Gaminimas

Anties krūtinėlė pamarinavau steak prieskoniais ir porai valandų palikau šaldytuve
1 etapas,
krūtinėlė
Su alyvmedžių granulių dūmų iki vidinės 40C su deflektoriumi
2 etapas
Pakeliam temperatūrą iki 220C ir ant tiesioginės paskrudiname labai greitai iš abiejų pusių.
Vidinė 55C - gavosi labai skaniai
Kriaušė virta(vanduo, šaldytos vyšnios, karšto vyno prieskoniai, 2 šaukšteliai cukraus ir biški citrinų rūgšties.
Virta 15min ir palikta pagulėti šitam nuovire apie 1 val
Ant ketaus grotelių apkeptos cukinijos su prieskoniais

Už freceptą dėkojame Irena Kviatkovskaja
[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Antienos file
mėgiami	prieskoniai
	kriaušės