



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

KALĒDINĒ ORKAITĒJE KEPTA ANTIS SU APELSINAIŠ IR ROZMARINU



Gaminimas

Antį įtrinkite smulkiai supjaustytu česnaku, druska, juodaisiais pipirais, persiladu ir vienos rozmarino šakelės lapeliais. Apelsinus supjaustykite ketvirčiais. Prikimškite antį apelsiniais ir likusiomis rozmarino šakelėmis. Apšlakstykite antį citrinos sultimis. Palikite marinuotis per naktį. Anties krūtinėlės odele supjaustykite grotelėmis, kad kepant išbėgtų didesnė dalis riebalų. Kepkite iki 180 °C įkaitintoje orkaitėje uždarame inde apie 2- 2,5 val. Atidenkite, nupilkite riebalus ir kepkite dar apie 10-15 min. Galite patiekti su orkaitėje keptomis bulvėmis ir apelsinų salotomis. Už receptą dėkojame Dar kasnelį.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

1 vnt.	Lapino puotos šviežio ančiuko
3	apelsinų
2 skiltelių	česnako
3 šakelių	šviežio rozmarino
1/2	citrinos sulčių
žiupsnelis	Druskos, juodųjų pipirų, persilado