

ORKAITĖJE KEPTI ANČIUKŲ KAKLIUKAI SU SALIERO ŠAKNIES LAZDELĖMIS



Gaminimas

1. Ruošiame ančiukų kakliukus: pirmiausia marinatui skirtus ingredientus sumaišome dubenėlyje ir sudedame kakliukus. Marinuojame šaldytuve bent 1-2val, o geriausiai per naktį. Po to dedame ant kepimo skardos išklotos kepimo popieriumi ir kepame iki 180laip. įkaitintoje orkaitėje apie 40min.
2. Gaminame garnyrą: saliero šaknį nuvalome ir supjaustome stambiomis lazdelėmis, dedame į dubenį ir užpilame šiek tiek aliejaus, tada beriame visus prieskonius ir viską gerai išmaišome. Lazdeles išdeliojame ant kepimo skardos išklotos kepimo popieriumi ir kepame apie 20-30min iki 200laip. įkaitintoje orkaitėje.

SKANAUS!

Už receptą dėkojame Nuo užkandžio iki deserto.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	šviežių ančiukų kakliukų
4 šaukštų	sojos padažo
1 šaukšto	žuvies padažo
1 šaukšto	baltojo vyno acto
1 šaukšto	rudojo cukraus
2 skiltelių	česnako
žiupsnelio	grūstos aitriosios paprikos
pagal skonį	druskos ir maltų juodųjų pipirų
	GARNYRUI:
1vnt	saliero šaknies (vidutinio dydžio)
šiek tiek	aliejaus
šiek tiek	maltos saldžios raudonosios paprikos
šiek tiek	džiovinėtų svogūnų granulių
šiek tiek	džiovinėtų krapų
pagal skonį	druskos ir maltų juodųjų pipirų