

Antiena su apelsininiu padažu



Gaminimas

Antieną pašauti į orkaitę ir uždarame inde kepti valandą. Išėmus iš orkaitės sudėti padruskintas bulves, ir vėl uždengus indą kepti dar valandą.
Morką nuskusti ir sutarkuoti, saliero stiebą ir obuolį smulkiai supjaustyti. Pagardinti druska ir majonezu. Sultis ir medų supilti į prikaistuvį ir kaitinti ant silpnos ugnies kol skysčio sumažės perpus. Sudėti druską ir pipirus, dar truputį pakaitinti ir palikti atvėsti.
Už receptą dėkojame 5 produktai.

Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

2 kg	Kitchen me marinuosas ančiukas, įdarytas obuoliais
	Padažui:
3	apelsinų sultys
pusės	citrinos sultys
1 v.š.	medaus
žiupsnelis	Druskos
žiupsnelis	Juodųjų pipirų
	Garnyrui:
1	Obuolys
pagal poreikį	Saliero stiebas
1	Morka
	Majonezas
žiupsnelis	Druska