

Kepta antis su bulvėmis



Gaminimas

Ančiuką galim kepti iškart su įpakavimu, tačiau aš išėmiau ir kepiu inde, įpylus vandens, kad apsemtų apačią bei uždengus folija 180 C įkaitintoje orkaitėje. Uždengus kepiu apie 80 minučių. Bulves nuskutau, perpjoviau per pusę bei perpjoviau dar į tris dalis išilgai. Tuomet palikau jas puode su šaltu vandeniu, kol bus galima atidengt antį. Bulves išimt iš vandens, nusausint ir išmaišyti su pipirais, majonezu, garstyčiomis bei maltu česnaku. Tuomet išimame antį, ją atidengiame, bei sudedame bulves ir kepame dar ~ 40 minučių.

Už receptą dėkojame maistas sielai.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

1 vnt.	Kitchen me marinuoto ančiuko įdaryto obuoliais
6-7	didelių bulvių
	majonezo
	grūdėtų garstyčių
žiupsnelis	pipirų, malto česnako