



Kepta antis su saldžiųjų bulvių lazdelėmis!



Gaminimas

1. Ančiuką kepkite 2 valandas kepimo inde su dangčiu iki 180 laipsnių įkaitintoje orkaitėje.
2. Po dviejų valandų nuimkite dangtį ir dar pakepkite apie 20 minučių kol viskas gražiai apskrus.
3. Nulupkite saldžiąsias bulves ir jas supjaustykite vienodo dydžio šiaudeliais.
4. Supjausčius bulvytes, jas palaikykite šaltame vandenyje apie 30 minučių.
5. Praėjus pusvalandžiui, jas nusauskite ir sumaišykite su alyvuogių aliejumi. Vėliau jas sumaišykite su krakmolu ir pipirais.
6. Sudėkite bulvytes į kepimo skardą išklotą kepimo popieriumi. Stenkites tarp bulvyčių palikti tarpelius.
7. Kepkite 180 laipsnių orkaitėje su ventiliatoriumi apie 15 minučių. Bulvytes apverskite ir vėl kepkite apie 15-20 minučių, kol gražiai apskrus.
8. Tiekite ančiuką su bulvytėmis. Jas pagardinkite druska ir petražolėmis.

Skanaus!

Už receptą dėkojame @itsmevelina
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

1	Kitchen me marinuoto ančiuko įdaryto obuoliais
2	saldžiųjų bulvių
2 v.š.	bulvių krakmolo
2 v.š.	alyvuogių aliejaus
šiek tiek	pipirų ir druskos
žiupsnelis	Petražolių