

Keptas ančiukas su Itališku daržovių garnyru



Gaminimas

1. Orkaitę įkaitiname iki 190 laipsnių, ančiuką perkeliame į kepimo skardą (geriau dėkite jį ne į pačią kepimo skardą, o kokią nors mažesnę skardą, kad joje kauptųsi riebalai).
2. Kepame 1 valandą 30 minučių.
3. Į indelį pilame aliejų, įtarkuojame česnaką, suberiame visus prieskonius ir išmaišome.
4. Bulves švariai nuplauname, jei reikia - perpjauname ir sumaišome su puse aliejaus mišinio. Dedame į kepimo skardą, ją dedame į orkaitę prie kepančio ančiuko ir kepame 20 minučių.
5. Supjaustome papriką ir cukiniją didesniais gabalėliais. Juos ir pomidorus sumaišome su likusiu aliejaus mišiniu, beriam prie kepančių bulvių ir viską kepame dar 12 minučių.
6. Ančiuką patiekiam su keptomis daržovėmis, šviežiu rozmarinu ir šalaviju.

Už receptą ir nuotraukas dėkojame [Ant Medinės lentelės!](#)
Atgal į receptų sąrašą

 INGREDIENTAI

1 vnt.	Kitchen me marinuoto ančiuko
10 vnt.	mažų bulvyčių
1 vnt.	geltonosios paprikos
1 vnt.	cukinijos
10 vnt.	vyšninių pomidorų
2v.š.	alyvuogių aliejaus
4 skiltelių	česnako
1/2 a.š.	druskos
1/4 a.š.	pipirų
1/2 a.š.	džiovinto raudonėlio
1/2 a.š.	džiovinto čiobrelio
patiekimui	šviežio rozmarino ir šalavijo