

Kepti aštrūs antienos kakliukai



Gaminimas

1. Visus ingredientus sumaišykite, gerai ištrinkite kakliukus ir palikite 1 valandai pastovėti, kad marinatas persigertų į kakliukų mėsą.
2. Vėliau įkaitinkite orkaitę iki 180 C laipsnių ir pašaukite kakliukus 30 minučių.
3. Kai kakliukai iškeps, galite juos patiekti su alyvuogėmis ar šviežiomis daržovėmis. Valgyti galima ir karštus ir šaltus, kaip tik Jums patinka! Skanaus!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g.	Lapino puota švž. ančiukų petukai
1 ir 1/2 v.š.	Krienai
2 v.š.	Krienai
2 v.š.	Majonezas
Pagal skonį	Rūkyta arba paprasta malta raudonoji paprika
Pagal skonį	Pipirai
Pagal skonį	Druska