

## Ančiukas ir bulvės



### Gaminimas

1. Ančiuką išimame iš pakuotės ir dedame į skardą. Uždengiame skardą folija ir dedame į 180 laipsnių įkaitintą orkaitę 120min.
2. Kol ančiukas kepa, pasiruošiame bulves, nes jas reikės kepti trumpiau.
3. Nulupame bulves, nuplauname ir perpjauname per pusę. Apibarstome kmynais, druska ir pipirais, išspaudžiame česnaką. Pilame aliejų ir išmaišome, kad bulvės gražiai aplyptų.
4. Bulves sudedame į kitą skardą, uždengiame folija ir dedame į orkaitę. Joms užteks kepti apie 60min.
5. Kai lieka viską kepti apie 30min. nuimame foliją, kad viskas gražiai apskrustų.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

1 vnt.	Kitchen me marinotas ančiukas, įdarytas obuoliais
6-8	bulvių
3 skiltelių	česnako
1 šaukštas	kmynų
1-2 šaukštai	alyvuogių aliejaus
Žiupsnelio	druskos ir pipirų