

ANČIUKAS SU SULTINGOMIS BULVĖMIS



Gaminimas

Orkaitę įkaitiname iki 180 laipsnių ir kepame ančiuką 2val.
Bulves supjaustome mėgstamo dydžio riekelėmis, sumaišome su prieskoniais.
Likus 30min iki kepimo pabaigos, dedame į orkaitę kartu su ančiuku. Labai atsargiai iš ančiuko išbėgusiais taukais apšlakstome bulves ir paliekame iki kepimo pabaigos.

Mėgaujamės!

Už receptą ir nuotrauką dėkojame GARDU KVADRATU
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2 kg	Marinuoto ančiuko su įdarytas obuoliais
3-4 vnt.	bulvių
2-3 v.š	anties taukų
1 a.š	persilado prieskonių
žiupsnelis	druskos