

## Anties krūtinėlė su moliūgų padažu ir kepta petražolės šaknimi



### Gaminimas

Anties krūtinėles iškepkite pagal pakuotėje nurodytą kepimo instrukciją.



Moliūgą supjaustykite nedideliais gabaliukais ir kepinkite su sviestu kol suminkštės. Supilkite grietinėlę, sudėkite prieskonius, apelsino žievelę, pavirkite dar kelias minutes. Sutrinkite masę smulkintuvu, įmaišykite



### INGREDIENTAI

1 pakuotė (600 g)	KITCHEN me Antienos filė su prieskoniais
300 g	Išvalytas be odėlės moliūgas
Pagal poreikį	Lydytas sviestas (kepimui)
100 ml	Grietinėle
Pagal skonį	Druska (padažui)
Žiupsnelis	Aitriosios paprikos milteliai
Žiupsnelis	Cinamonas
0,5	Apelsino žievelės
1 v.š.	Aguonos
1 vnt. (didelė)	Petražolės šaknis
Pagal skonį	Druska (šakniai)
Pagal skonį	Švž. Malti pipirai
Šlakelis	Alyvuogių aliejus



aguonas, pagardinkite druska. Prieš patiekiant pašildykite.

Petražolės šaknį nuvalykite, supjaustykite išilgomis skiltelėmis. Skilteles sumaišykite su šlakeliu aliejaus, druska ir pipirais. Kepkite kepimo popieriumi išklotoje kepimo formoje iki 180°C įkaitintoje orkaitėje kol gražiai apskrus. Patiekite krūtinėles su moliūgu padažu ir petražolių šaknų skiltelėmis.



Dėkojame [Bulviukose.lt](http://Bulviukose.lt) už receptą!

[Atgal į receptų sąrašą](#)