

Obuoliais įdaryta antis su keptomis bulvėmis, šviežių daržovių salotomis ir pievagrybių padažu



Gaminimas

1. Orkaitę įkaitinkite iki 200°C. Marinuotą, obuoliais įdarytą antį, įdėkite į maišelį kepimui ir sandariai jį užspauskite. Kepkite orkaitėje ~2 val. 15 min.
2. Nuskusite bulves, nuplaukite, perpjaukite pusiau ir pusvalandžiui palikite pastovėti dubenyje su šaltu vandeniu. Vandenį nupilkite. Pabarstykite bulvių prieskoniais, maltais pipirais ir druska. Bulvės mėgsta druską, tad jos negailėkite, atseikėkite maždaug 1 arbatinį šaukštelį. Likus 60-50 minučių iki anties kepimo pabaigos, prakirpkite kepimo maišelį ir paruoštas bulves sudėkite kepti šalia anties.
3. Salotoms supjaustykite špinatus, agurką, pomidorą, pomidoriukus. Apšlakstykite citrinos sultimis ir aliejumi. Pabarstykite druska bei pipirais. Išmaišykite.
4. Keptuvėje ištirpinkite sviestą. Apkepkite stambiai supjaustytus pievagrybius. Supilkite grietinėlę. Įmaišykite miltus. Palaukite kol užvirs ir padažas bus paruoštas.
5. Antį sukarkykite virtuvinėmis žirkėmis. Patiekite kartu su keptomis bulvėmis bei obuoliais, šviežių daržovių salotomis ir pievagrybių padažu.

Skanaus!

Už receptą dėkojame <https://www.facebook.com/patikrintireceptai/>

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

1 vnt	Kitchen me marinuotas ančiukas
	Garnyrui:
10 vnt	bulvių
žiupsnelis	prieskonių bulvėms
žiupsnelis	druskos, pipirų
	Salotoms:
100 g	špinatų;
200 g	agurko
1 vnt	pomidoro
150 g	vyšninių pomidoriukų
pusės	citrinos
šaukšto	alyvuogių aliejaus
	Padažui:
30 g	sviesto
200 g	pievagrybių
200 ml	grietinėls
1 šaukšto	miltų