

Tobulas kriaušinio spanguolių padažo ir ančiuko duetas lengvoms šventėms



Gaminimas

1. Ančiuką pašaukite į orkaitę (pirmas ir paskutines 30 minučių kepiu 210 laipsnių orkaitėje, o vidurinę dalį, apie 1 valandą, 130 laipsnių orkaitėje).
2. Kriaušes susmulkinkite kubeliais, mandariną riekelėmis.
3. Užkaiskite 2 stiklines vandens, suberkite visus padažui skirtus ingredientus ir virkite apie 20 minučių, kol padažas sutirštės.
4. Padažą galima patiekti ir tokį arba vos pasmulkinti rankiniu smulkintuvu. Padažas saldus ir Kalėdiškas ir labai dera prie tobulai minkšto ir sultingo ančiuko!

Už receptą dėkojame Lieknoms bitėms.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

1 vnt.	Kitchen me marinuotas ančiukas įdarytas obuoliais
1 vnt.	kriaušės
100 g	džiovintų spanguolių
1 a.š.	medaus
pagal poreikį	cinamono lazdelės
100 ml	apelsinų sulčių
1 vnt.	mandarino