



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

Aksanos kepta pirmoji antis



Gaminimas

1. Pirmiausia antį įtrinkite prieskoniais ir palikite per naktį šaldytuve, kad pasimarinuotų.
2. Vėliau prikiškite pilvą smulkintais obuoliais ir apelsiniais, apšlakstykite 1 apelsino sultimis.
3. Įdėkite į kepimo rankovę ir kepkite apie 2 val. 180 laipsnių temperatūroje.
4. Prieš baigiant kepti rankovę praplėškite, kad antis gražiai apskrustų. Skanaus!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

2 kg.	Lapino puota švž. ančiukas
Pagal skonį	Prieskoniai
Pagal skonį	Druska
Pagal skonį	Malti kvapnieji ir juodieji pipirai
2-3 vnt.	Obuoliai
2 vnt.	Apelsinai