

ALFO plėšyta antis su keptu moliūgu



Gaminimas

Moliūgas, rozmarinai, rūkytos paprikos, česnakas galvomis kepti, granatų sėklų, pasirinktų salotų lapų,

1. Antį nusauskite, įtrinkite druska, pipirais, raudonomis paprikomis. Dėkite į skardą ir kepkite vis pavartydami 6-7 val. prie 100 °C.
2. Glazūrai sumaišykite visus ingredientus, teptuku aptepkite keptą ančiuką ir šaukite į įkaitintą orkaitę iki 200 °C ir dėkite po įkaitintu griliu. Kepkite, kol gražiai apskrus.
3. Moliūgą supjaustykite skiltelėmis, pašlakstykite aliejumi, rūkyta paprika, druska. Perpjaukite česnako galvas.

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su VMG komanda.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

1	LAPINO PUOTA šviežio ančiuko
žiupsnelis	Druskos, pipirų, raudonosios paprikos
	Glazūrai:
3 v.š.	sojų padažo
2 v.š.	terijakio padažo
1 v.š.	rūkytos paprikos
1 v.š.	auksaspalvio cukraus sirupo
1 v.š.	alyvuogių aliejaus