



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

Ančiukas su persimonų glazūra ir spanguolių padažu



Gaminimas

1. LAPINO PUOTA šviežią ančiuką ištrinkite 2 šaukštais aliejaus ir apibarstykite druska. Išmasažuokite.
2. Dėkite į kepimo skardą ir kepkite orkaitėje 150 °C temp. apie 1 val., kol gražiai apskrus odelė.
3. Nuluptus persimoną, svogūną ir česnaką supjaustykite plonai ir apkepinkite prikaistuvyje su aliejumi, kol svogūnai suminkštės.
4. Sudėkite DANSUKKER nerafinuotą cukranendrių cukrų ir maišydami kaitinkite apie 2 min., kol cukrus karamelizuosis. Tuomet supilkite ryžių actą ir gerai išmaišykite.
5. Sudėkite prieskonius, supilkite vandenį ir KIKKOMAN terijakio padažą. Užvirinkite ir pavirkite apie 2-3 min.
6. Viską labai gerai sutrinkite rankiniu trintuvu iki vientisos masės.
7. Gauta glazūra tepkite ančiuką ir toliau kepkite orkaitėje apie 1 val., kas 5-7 min., vis patepdami glazūra ir apšlaktydami riebalais, išbėgusiais į kepimo skardą.
8. Spanguolių padažui visus ingredientus, kartu su DANSUKKER auksaspalviu sirupu ir HAPPY DAY spanguolių sultimis, sudėkite į prikaistuvį, užvirinkite ir pavirinkite ant vidutinės kaitros 5 min., kad padažas sutirštėtų, o spanguolės suminkštėtų.
9. Likus 10-15 min. iki anties kepimo pabaigos, sudėkite į kepimo skardą skiltelėmis pjaustytus persimonus.
10. Iškepusį ančiuką dėkite į serviravimo lėkštę, aplink pilkite spanguolių padažo ir dėliokite persimono skilteles.

Už receptą dėkojame Alfui Ivanauskui ir VMG komandai.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

1	LAPINO PUOTA šviežio ančiuko
2 šaukštų	aliejaus (kepimui)
Žiupsnelio	druskos
	GLAZŪRAI:
1 vidutinio	persimono
1 vidutinio	svogūno
2-3 skiltelių	česnako
1 šaukšto	aliejaus (kepimui)
2 šaukštų	DANSUKKER nerafinuoto cukranendrių cukraus
1 šaukšto	ryžių acto
Žiupsnelio	juodųjų pipirų
Žiupsnelio	malto kardamono
1 stiklinės	stiklinės vandens
2 šaukštų	KIKKOMAN terijakio padažo
	PADAŽUI:
100 g	spanguolių
2 šaukštų	DANSUKKER auksaspalvio sirupo

2-3	cinamono lazdelių
2-3	žvaigždinių anyžių
Žiupsnelio	gvazdikėlių
Žiupsnelio	druskos
2 stiklinių	HAPPY DAY spanguolių sulčių

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/lapino-puota/receptai/antiena/anciukas-su-persimonu-glazura-ir-spanguoliu-padazu.htm?tpl=pdf&type=fox