

Antienos krūtinėlė ant griliaus



Gaminimas

- Marinavimas:** Visus marinatui išvardintus ingredientus sumaišome. Anties krūtinėlės odelę švelniai įpjauname įstrižai 4-5 kartus. Tik nepjaukite per giliai. Dedame krūtinėles į marinatą, odelėmis į viršų, uždengiame ir laikome bent 2 val. Geriausiai marinuoti per naktį.
- Kepimas:** Pasiruošiame vidutinio kaitrumo grilių. Dedame anties krūtinėles odelė žemyn 2-3 min. kol odelė bus traški. Apverčiame krūtinėles į kitą pusę ir kepame dar 5-6 min. Nuėmus nuo grotelių uždengiame ir duodame mėsai 10 minučių "pailsėti". Daržoves supjaustome maždaug griežinėliais arba išilgai juostelėmis. Jeigu naudosite papriką pjaustykite dideliais trikampiais. Nurodytus prieskonius išmaišome ir gautu mišiniu ištepame daržoves. Dedame daržoves ant grotelių ir trumpai kepame iš abiejų pusių. Ant grotelių pirmiausiai dedami pomidorai, paprika, o vėliau, nes labai greitai apkepa, baklažanų ir cukinijų griežinėliai.



INGREDIENTAI

500 g.	Lapino puota švž. ančiukų filė su oda
	Marinatui:
200 ml.	Grietinė 35 % riebumo
200 ml.	Apelsinų sultys
1	Apelsino žievelė
2 v.š.	Sojos padažas
2 v.š.	Saldus aitriųjų paprikų padažas Chili sweet sauce
2 a.š.	Garstyčios
2 v.š.	Alyvuogių aliejus
Po šakelę	Švieži čiobreliai, bazilikai, rozmarinai
Pagal skonį	Druska
Pagal skonį	Pipirai
	Garnyrai:
Pagal poreikį	Cukinijos
Pagal poreikį	Pomidorai
Pagal poreikį	Baklažanai
Pagal poreikį	Paprika
Pagal skonį	Druska, pipirai ir česnakas
Pagal poreikį	Alyvuogių aliejus

Dėkojame [Skanu, gražu ir su meile... Rita](#) už receptą!
[Atgal į receptų sąrašą](#)

