



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

ANTIENOS SALOTOS SU KEPTOMIS KRIAUSĖMIS



Gaminimas

1. Prieš kepat anties krūtinėlę labai svarbu ją palaikyti kambario temperatūroje bent 30-60 min. Kuomet mėsa 'apsipranta', įkaitiname keptuvę iki vidutinės kaitros ir pilame šlakelį alyvuogių aliejaus.
2. Prieš dedant mėsą į keptuvę rekomenduojame padaryti odelėje kelis įpjovimus ir pabarstyti žiupsneliu druskos – padarius šiuos žingsnelius po oda esantys riebalai lengviau ištekės, tad odelė gausis traški.
3. Antieną keptuvėje kepame tik ant vienos pusės 7-8 minutes. Jei pastebite, kad keptuvėje susirinko labai daug riebalų – juos galite išpilti (tik neišmesti!) ir mėsa skrus lengviau ir gražiau.
4. Kuomet antienos oda apskrunda – su visa keptuve arba su kepimo indu pašauname į 200 laipsnių orkaitę 8-9 minutėms.

Kol pagrindinis patiekalo ingredientas kepa – pasiruošiamo padažą. Inde sumaišome garstyčias, aliejų, vyno actą ir smulkintą česnako skiltelę. Taip pat pagardiname
Už receptą dėkojame <https://maistokeliones.lt/>
[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos antienos file
1	kriaušė
50 g	lukštentų pistacijų
1/2	ilgavaisio agurko
100 g	sultenės ar mėgstamo salotų mišinio
	Padažo ingredientai:
1 v.š.	dižono garstyčių
3 v.š.	alyvuogių aliejaus
1 v.š.	raudono vyno acto
1 skiltelė	česnako
šiek tiek	druskos