

Anties krūtinėlė su apelsinine moliūgų piure



Gaminimas

Anties krūtinėlę įpjauame keliuose vietose, sudarydami rombus. Įkaitiname keptuvę. Dedame anties krūtinėlę odele žemyn ir kepame 4 min. Šalia dedame šalavijo lapelius. Krūtinėlę apverčiame ir kepame dar 3 min. Apelsino sultis sumaišome su medumi, druska, pipirais. Šiuo marinatu ištepame anties krūtinėlę ir pabaigame kepti 170 * C T orkaitėje 10 min. Moliūgų tyrę pilame į prikaistuvį ir užkaičiame virti. Įspaudžiame apelsino sultis, įtarkuojame jo žievelę ir muskato riešuto, beriame druskos.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puota šviežios antienos file
2 v.š.	apelsino sulčių
1 v.š.	medaus
žiupsnelis	juodųjų pipirų
žiupsnelis	druskos
keli	šalavijo lapeliai
	Moliūgų piurei:
300 ml	moliūgų tyrės
2 v.š.	apelsino sulčių
1	tarkuota apelsino žievelė
žiupsnelis	druskos
¼ tarkuoto	muskato riešuto