

Anties krūtinėlė su baklažanais



Gaminimas

1. Anties krūtinėlę nusauname , ištriname druska ir pipirais .Odelę įpjauname .
2. Įkaitiname gril keptuvę ir dedame krūtinėlę oda žemyn.
3. Krūtinėlės didelės, dėl to kepu po 6 -7 min. abi puses. Neperkepkitė.
4. Iškeptas krūtinėlės dedame į dubenį ir uždengiame "pailsėti".
5. Baklažanus supjaustykite riekelėmis ir apibarstykite rupia druska. Palikite 30 min.
6. Po pusvalandžio baklažanus aptepkite aliejumi ir apkepinkite gril keptuvėje .
7. Ant kiekvienos baklažano riekelės tepkite pesto padažą arba džiovintų pomidorų užtepą , ką turite. Dėkite pomidoro riekelę ir barstykite sūriu. Pakartokite tą patį dar kartą.
8. Dėkite kepti į vidutinio karštumo orkaitę 10-15 min.
9. Tiekiamo pailgoje lėkštėje. Dedame baklažanų sluoksniuočius ir ant viršaus dedame gražiai supjaustytą anties krūtinėlę.

Skanių akimirky !!!

Už receptą dėkojame skanu, gražu ir su meile..... Rita

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos Šviežia ančiukų filė
2-3 vnt	nedidelių baklažanų
3 vnt	pomidorai
pagal poreikį	aliejaus
žiupsnelis	druskos
žiupsnelis	5 pipirų mišinio
pagal poreikį	pesto padažo
pagal poreikį	žalumynų
50 g	parmezano sūrio