



LAPINO PUOTA  
LAPSAS MIELASTS  
REINUVADERI PIDUSŌŌK

## Anties krūtinėlė su bulvių ir pastarnokų koše



### Gaminimas

Krūtinėlės dėkite odele žemyn į stipriai įkaitintą keptuvę ir kepkite, kol odelė gražiai apskrus apie 6 min. Pabarstykite iš abiejų pusių druska ir pipirais. Apverskite ir dar pakepkite apie 5-6min. Neperkepkite. Iškeptą išimkite ir leiskite kelias minutes pastovėti.

Bulvės ir pastarnokus pasūdykite ir išvirkite, tada sutrinkite. Pagardinkite sviestu ir grietinėle. Sudėkite smulkiai pjaustytas petražoles, išmaišykite.

Keptuvėje ištirpinkite sviestą, supilkite cukrų ir kaitinkite, kol cukrus pradės karamelizuotis. Svogūnus supjaustykite storais žiedais, dėkite į keptuvę ir kepkite iš abiejų pusių, kol gražiai apskrus. Išimkite ir pabarstykite druska.

Burokėlius supjaustykite kubeliais arba skiltelėmis. Dėkite į keptuvę su šiek tiek sviesto. Berkite cukrų ar medų. Išmaišykite. Pilkite actą, dėkite druskos ir maišant pakepkite, kol karamelizuosis. Ragaukite ir pridėkite medaus, acto ar druskos, jei trūksta. Kai nieko netrūks, iškart suprasite, nes akys išsiplės nuo tobulo skonio ????

Skanaus!

Už receptą dėkojame Baltai lėkštei!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

500 g	Lapino puota anties krūtinėlės
žiupsnelis	Druskos, šviežiai maltų pipirų
	Košei:
2	pastarnokai
5-6 nedidelės	bulvės
šlakelis	grietinė
2 v.š.	petražolių lapelių
gabaliukas	Sviesto
	Karamelizuotas svogūnams:
2	svogūnai
1 a.š.	sviesto
2 a.š.	cukraus
žiupsnelis	Druskos
	Karamelizuotiems burokėliams:
2	virti ar orkaitėje kepti burokėliai
1 v.š.	rudojo cukraus ar medaus
3 v.š.	Balzamiko acto arba aviečių, kitų uogų acto
žiupsnelis	druskos
gabalėlio	sviesto