

Anties krūtinėlė su karamelizuotomis slyvomis ir batatų lazdelėmis



Gaminimas

Marinatuvi skirtus produktus sumaišykite iki vientisos masės ir užmarinuokite mėsą mažiausiai valandai.

Išmarinuotą mėsą kepkite keptuvėje ant šlakelio aliejaus. Jei norite pilnai iškepusios-kepkite po 4 minutes iš abiejų pusių, plius 5 minutes uždengus dangčiu.

Kol kepa anties krūtinėlė pasiruoškite garnyrą. Pirmiausia saldžią bulvę nuplaukite ir supjaustykite plonais šiaudeliais, sumaišykite su aliejumi, druska, pipirais ir dėkite ant kepimo popieriumi išklotos skardos, kepkite 15 minučių 180C temperatūroje viršus-apačia funkcija, vėliau 5 minutes grilio funkcija.

Slyvas supjaustykite skiltelėmis, į keptuvę berkite cukraus, išdėliokite skilteles ir pakepkite kiekvieną pusę maždaug po 1-2 minutes.

Už receptą dėkojame Virtuvė be gliuteno.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puota anties krūtinėlės
1 šaukšto	medaus
1 šaukšto	garstyčių be gliuteno
1 šaukšto	citrinos sulčių
pusės a.š.	druskos ir žiupsnelio pipirų
kepimui	aliejaus
	Garnyrui:
3	mėlynųjų slyvų
1 a.š.	rudojo cukraus
1	saldžios bulvės, citrinių pipirų, druskos, šlakelio alyvuogių aliejaus