

Anties krūtinėlė su uogų padažu



Gaminimas

Anties krūtinėlės odą įpjaukite aštriu peiliu tarsi rombus. Pabarstykite druska ir pipirais. Palikite pasimarinuoti apie 0,5 val. Keptuvėje ištirpiname sviestą. Dėkite krūtinėlę į keptuvę odele žemyn ir kepkite apie 7 min, nevartydami. Odelė gražiai apskrus ir išbėgs visi riebalukai. Krūtinėlę apverskite ir kepkite dar 5 min. Iškepusią krūtinėlę suvyniokite į foliją ir leiskite pailsėti. Taip krūtinėlė taps minkštesnė ir sultingesnė, nes susigers visos sultys.

Ruoškite padažą. Keptuvėje, kurioje kepė antienos krūtinėlė, palikite apie 2 v. š. riebalų (kitus atidedame į šalį ir galėsime gardinti keptas bulvės. Juk visi žinom, kad orkaitėje keptos bulvės su ančių ar žąsų riebalukais yra pačios skaniausios). Į riebalus supilkite romą ir pakaitinkite, kol alkoholis išgaruos. Supilkite vištienos sultinį, balzamiką, dėkite medų. Padažą pakaitinkite apie 5 min ar šiek tiek daugiau, kol jis pradės tirštėti ir bus reikiamos konsistencijos. Tada suberkite uogas ir pakaitinkite dar pora minučių. Pagardiname druska. Ragaujame ar nieko netrūksta. Krūtinėlę supjaustykite ir patiekite su uogų padažu.

Skanaus;))

Tegul retkarčiais ir kasdieniniai pietūs tampa mažyte švente.

Už receptą ir nuotrauką dėkojame Kviečiu į virtuvę!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puota šviežios antienos file
1 v.š.	sviesto
1 sauja	šaldytų vyšnių be kauliukų
1 sauja	spanguolių
1 sauja	aviečių
1 v.š.	tamsaus romo
4 v.š.	vištienos sultinio
1 v.š.	balzamiko kremo/ acto
1 v.š.	medaus
žiupsnelis	druskos
žiupsnelis	pipirų