



Anties krūtinėlės prosciutto



Gaminimas

- Aštrų peilį palenkti kampu ir įpjauti skersai odą, kad gautųsi X raštas - stengtis neįpjauti mėsos, o tik odą.
- Dubenyje sumaišyti druską, cukrų, pankolio sėklas, pipirus ir česnako miltelius.
- Gautą prieskonių mišinį gerai įtrinti į anties krūtinėlę. Krūtinėlę įdėti į nedidelį indą ir užberti likusiu mišiniu. Palaikyti šaldytuve per naktį. Išėmus iš šaldytuvo švelniai nukratyti visą mišinio perteklių.
- Ant dvigubai sulenktos marlės sudėti rozmarino, čiobrelio ir šalavijo lapelius ir ant jų uždėti krūtinėlę (oda į apačią).
- Krūtinėlę gerai suvynioti į marlę (mėsos suvyniojima į marlę pagreitina jos vytinimo laiką), apvynioti kulinarine virve (reikia atsikirpti pakankamai ilgos, kad užtektų apvyniojimui ir liktų galas pakabinimui).
- Suvyniotą anties krūtinėlę pakabinti sausoje vietoje 2 savaitėm. Patikrinti, ar mėsa jau gerai suvyto, galima paspaudžiant krūtinėlę pirštais - jei pirštai spaudžia tvirtą kietą mėsą, galima jau nukabinti, tačiau jei krūtinėlė dar jaučiasi minkšta, reiks dar palaikyti ilgiau.

Gardžių pietų linki [Alkanas Qrmis!](#)

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos šviežios anties file
	Įtrynimui:
0,5 stiklinės	druskos
0,5 stiklinės	rudojo cukraus
1 v.š.	pankolio sėklų
1 v.š.	česnakų miltelių
1 v.š.	pipirų
	Įvyniojimui:
1 v.š.	šviežio rozmarino
1 v.š.	šviežio čiobrelio
1 v.š.	šviežio šalavijo
	Vytinimui:
	marlės
	kulinarinės virvės
	2 savaitių