

Antis marinuota apelsinų sultyse ir baltojo vyno acte



Gaminimas

1. Prieš kepant būtina bent parą laiko pamarinuoti antį.
2. Marinatui sumaišykite apelsinų sultis ir baltojo vyno actą, o anties vidų prikimškite obuolių arba džiovintų vaisių.
3. Prieš kepant antį, ją aptepkite aliejumi.
4. Įkaitinkite orkaitę iki 180 laipsnių temperatūros.
5. Orkaitėje kepkite apie dvi valandas kol gražiai apskrus ir įdūrus į mėsą išbėgs sultys. Skanaus!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

2 kg.	Lapino puota švž. ančiukas
500 ml.	Šviežiai spaustų apelsinų sulčių
Pagal skonį	Baltojo vyno actas
Pagal skonį	Druska
Pagal skonį	Pipirai
Pagal skonį	Prieskoninės žolelės
Pagal skonį	Obuoliai arba džiovinti vaisiai