

Antis su apelsiniais ir medumi



Gaminimas

1. Labai gerai su soda nuplaukite 2 apelsinus. Juos supjaustykite ketvirčiais iš prikimškite antį.
2. Antį įtrinkite čiobreliais, raudonėliu, druska.
3. Pradėkite kepti antį 180 laipsnių karščio orkaitėje krūtine į viršų apie 20 minučių.
4. Puode pašildykite marinatą: 2 apelsinų šviežiai išspaustas sultis, 100 g medaus, 150 g sviesto, 2 šaukštus balzamiko acto, žiupsnelį druskos.
5. Antį apverskite taip, kad krūtinėlė būtų žemyn. Užpilkite gautu marinatu ir kepkite 170 laipsnių karštyje apie 2 valandas.

Už receptą dėkojame Raudonai virtuvei.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

1 vnt.	Lapino puota Šviežias ančiuko
žiupsnelis	raudonėlio, druskos; čiobrelio
	Marinatui:
2	apelsinų
100 g	medaus
150 g	sviesto
2 v.š	balzamiko acto
žiupsnelis	druskos