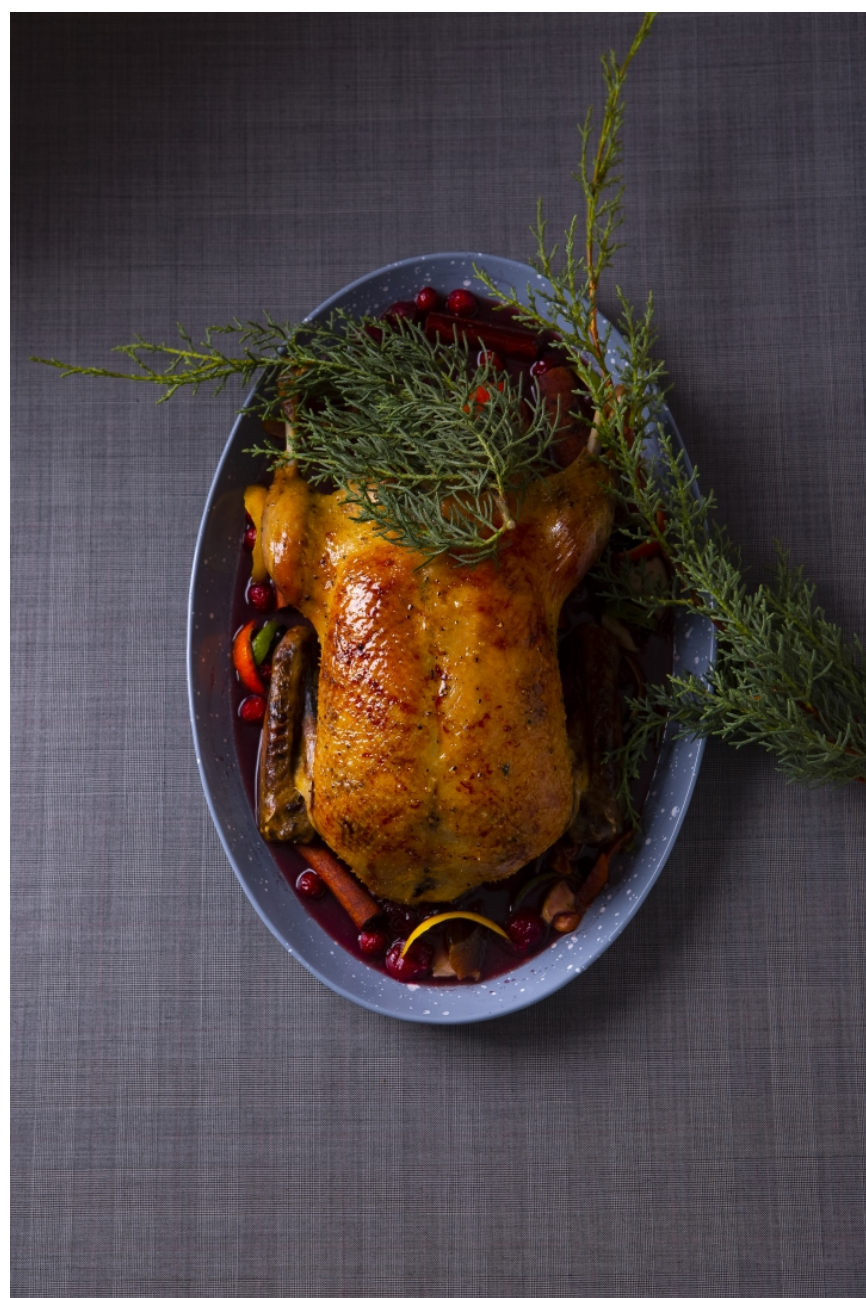




LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

Antis su vynu, citrusiniais vaisiais ir cukatais



Gaminimas

1. **LAPINO PUOTA antis** apšlakstykite alyvuogių aliejumi, užberkite KOTANYI druskos, pipirų ir gerai įtrinkite. Marinuokite per naktį.
2. Į skardą supilkite kalėdinį vyną, sudėkite likusius KOTANYI prieskonius ir marinuotą antį.
3. Kepkite orkaitėje 150 °C temp. apie 2,5-3 val. (priklausomai nuo anties dydžio). Iškepusią antį padėkite pailsinti kambario temperatūroje apie 30-40 min. Uždenkite kepimo folija.
4. Stiklinėje su karštu vandeniu užplikykite GREENFIELD arbatą. Arbatai atvėsus sumaišykite su kukurūzų krakmolu.
5. Skardelėje susikaupusius riebalus nupilkite, kad liktų tik padažas, sudėkite citrinos ir apelsino žievelės, cukatus, arbatos ir krakmolo mišinį, pasūdykite, gerai išmaišykite ir kepkite 150 °C temp. orkaitėje 10 min., kol padažas užvirs ir sutirštės.
6. Antį patiekite skardelėje su padažu.

Už nuotrauką ir gardžių idėjų dėkojame Alfiui Ivanauskui VMG komandai

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

1	LAPINO PUOTA šviežios anties
1 šaukšto	aliejaus
žiupsnelio	KOTANYI druskos
žiupsnelio	KOTANYI juodųjų pipirų
500 ml	kalėdinio vyno
4 KOTANYI	cinamono lazdelių
6 KOTANYI	gvazdikėlių
2 KOTANYI	laurų lapų
4 KOTANYI	anyžiaus žvaigždžių
1 stiklinės	karšto vandens
1 pakelio	GREENFIELD žaliosios arbatos
½ šaukšto	kukurūzų krakmolo
1	citrinos
1	apelsino
2 saujų	įvairių uogų ir vaisių cukatų

