

Apelsininė antis



Gaminimas

1. Marinatui išspausti vieno apelsino sultis, jas sumaišyti su išpaustu česnaku, medumi, aliejumi, garstyčiomis, prieskoninėmis žolelėmis (*čia labai tinka čiobreliai, rozmarinas, bet galima naudoti ir kitokias Jūsų mėgstamas*), druska. Marinatu gerai įtrinti antį iš visų pusių.
2. Vieną apelsiną supjaustyti stambiomis skiltelėmis (*apelsiną į šešias dalis*) ir prikimšti juo **ančiuko** vidų. O kitu apelsinu užkišti ančiuką (*taip nereikės siūti ančiuko*).
3. **Antį** įdėti į kepimo maišą-rankovę. Jei liko marinato, užpilkite juo antį maiše. Palikite marinotis per naktį.
4. Kepti 170 laipsnių orkaitėje apie 1,5 valandos, tada prapjauti maišą ir kepti dar pusvalandį su vėjeliu, kad apskrustų odelė.
5. Kepant šalia galima įdėti bulvių. Prapjovus kepimo maišą, viduje bus susikaupusių sulčių ir riebalų, jais palaistyti bulves - taip jos įgaus nuostabaus aromato.

Už receptą ir nuotrauką dėkojame **Raudona virtuvė**

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

1 vnt.	Lapino puotos šviežio ančiuko
3 vnt.	apelsinų
1 šaukšto	medaus
3 šaukštų	alyvuogių aliejaus
5 skiltelių	česnako
1 šaukštelio	garstyčių
prieskoninių žolelių	čiobreliai, rozmarinas
žiupsnelis	Druskos
	Garnyrai :
	bulvių