



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

AZIJETIŠKAS ANČIUKAS



Gaminimas

1. Ančiuką įtriname marinate, kiek lieka marinato sudėti viską į ančiuko vidų. Su dideliu mediniu iešmeliu uždaryti ančiuko angą iki pat uodegėlės.
2. Marinuoti ančiuką 1-2 dienas.
3. Jei norime kuo traškesnės odėlės po 1 dienos užverdame puode apie 0,5L vandens su 50ml sojos padažo ir laikant ančiuką virš puodo (bet jo nemerkiant ten) apipilame visa odą su samčiu verdančio vandens. Tuomet palaikyti ančiuką 1 dieną ar bent pusę dienos šaldytuve, kad oda visiškai išdžiūtų ir nebūtų šlapia.
4. Įkaitiname orkaitę iki 200 laips. Ir kepame viščiuką 10min. tuomet sumažiname iki 150 laips. Ir dar kepame apie 20-30min.
5. Patiekiamo su garuose keptomis daržovėmis, apipiltomis sojos padažu ir kepintom sezamo sėklom, ir taip pat su azijietišku saldžiarūgščiu padažu.

Už receptą dėkojame Neatraski skoniai.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

1 vnt.	Lapino puota ančiukas
50 ml	sojos padažo
	Marinatas:
100 ml	teriyaki padažo (saldaus, tiršto)
3 v.š.	imbiero prieskonių
30 ml	sojos padažo
3 v.š.	saldžiosios paprikos prieskonių
3 v.š.	kario prieskonių
3 v.š.	rudojo cukraus