

## Dēl šiu traškučių tokj sveiką ir gardų derinį valgys ir vaikai



### Gaminimas

Krūtinėlę pusvalandį pamarinuokite su druska ir pipirais.

Saliero šaknį supjaustykite lazdelėmis, apipilkite šaukštu aliejaus, pabarstykite druska ir viską gerai išmaišykite. Saldžiąją bulvę supjaustykite labai plonais griežinėliais ir taip pat pagardinkite aliejumi ir prieskoniais. Daržoves dėkite kepti į 200 laipsnių karščio orkaitę.

Įkaitinkite keptuvę iki itin didelės kaitros ir į ją dėkite krūtinėlę oda žemyn, kepkite neverčiant 5 minutes, vėliau apverskite ir kepkite dar tiek pat. Vėliau mėsą perkeltkite į orkaitę. Aš mėsą kečiau kartu su daržovėmis dar 15 minučių (skaniausia mėsa būtų pakepti dar karšesnėje temperatūroje trumpiau, apie 8 minutes, tačiau dėl vaikų norėjau, kad mėsa būtų visiškai iškepusi). Patiekite su gardžiomis daržovėmis.

Už receptą dėkojame Lieknoms Bitėms.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos anties krūtinėlė
1 vnt.	saliero gumbo
2 vnt.	saldžiųjų bulvių
tyro	aliejaus
žiupsnelis	prieskonių