



Į šoninę susukti anties gabalėliai su apelsinų uogienės, obuolių ir žemės riešutų sviesto padažu



Gaminimas

1. Anties krūtinėlę nuplaukite po šaltu vandeniu, gerai nusausinkite popieriniu rankšluosčiu ir atsargiai nuimkite nuo anties krūtinėlės odelę. Supjaustykite anties krūtinėlę į 8 vienodo dydžio gabalėlius.
2. Norėdami paruošti marinatą, obuolį nulupkite ir supjaustykite skiltelėmis, pašalindami sėklas. Į virtuvinį kombainą sudėkite obuolio skilteles ir trinkite, kol masė taps vientisa. Į gilų dubenį sudėkite sutrintą obuolį, supilkite alų, Teriyaki padažą, ryžių actą, medų, suberkite druską ir pipirus ir gerai išmaišykite. Tada įtarkuokite nuluptą česnako skiltelę ir dar sykį gerai išmaišykite.



INGREDIENTAI

2 v.š. (30 ml)	Tamsus alus
1 vnt. (vidutis)	Obuolys
2 v.š.	Saldus padažas Teriyaki (Marinatui + Padažui)
1 v.š.	Ryžių actas
1 v.š.	Skystas medus
1/4 a.š.	Druska
1/4 a.š.	Malti juodieji pipirai
1 vnt. (skiltelė)	Česnakas
8 vnt.	Rūkytos šoninės juostelės (sūdytos)
1 pakuotė (500 g)	Lapino Puota Švž. Ančiukų filė s/o
2 v.š.	Apelsinų uogienė
1/2 v.š.	Skystas medus
1 a.š.	Ryžių actas
1 vnt. (vidutinis)	Obuolys
2 ir 1/2 v.š.	Žemės riešutų sviestas
Pagal skonį	Druska
1/4 a.š.	Maltos raudonosios saldžiosios paprikos

3. Į paruoštą marinatą sudėkite anties gabalėlius, uždenkite ir marinuokite bent 1 valandą, geriausia valandą su puse ar dvi.
4. Kiekvieną anties gabalėlį apvyniokite šonine. Sutvirtinkite mediniu smeigtuku.



5. Orkaitę įkaitinkite iki 200 C. Sudėkite paruoštą mėsą į kepimo skardelę *siūlėmis į apačią*. Išstpinkite kiekvieno gabalėlio viršų trupučiu padažo. Pašaukite skardelę į orkaitę, sumažinkite temperatūrą iki 170 C ir kepkite 20 minučių.
6. Kol mėsa kepa, paruoškite padažą: obuolį nulupkite ir supjaustykite skiltelėmis, pašalindami sėklas. Į virtuvinį kombainą sudėkite obuolio skilteles ir apelsinų uogienę ir trinkite, kol masė taps vientisa. Į gilų dubenį sudėkite sutrintą su apelsinų uogiene obuolį, Teriyaki padažą, ryžių actą, medų, žemės riešutų sviestą, suberkite maltas paprikas ir labai gerai išmaišykite. Paragaukite, jei reikia, pagardinkite druska.



7. Iškeptus kąsnelius, nedelsiant perkelti į lėkštę ir tiekite su padažu.

Dėkojame **MUKATANAS** už receptą!

[Atgal į receptų sąrašą](#)