

Īdaryta antis su vaisiais ir vynu



Gaminimas

1. Paukštienos prieskonius, žiupsnį druskos ir kelis šaukštus aliejaus. Gauta tyrele gerai įtrinti anties odą ir palikti marinuotis per naktį.
2. Vyną pakaitinkite puode, bet neužvirkite. Sudėkite į vyną supjaustytus vaisius. Palikite 15 minučių, kad vyno aromatas įsigertų į vaisius ir jie truputį išbrinktų.
3. Tada sudėkite nevirtus ryžius ir išmaišykite.
4. Gautą įdarą supilkite į anties vidų, prikimškite ją. Su mediniais krapštukais ar siūlu užsiūkite antį.
5. Kepkite 180° karščio orkaitėje apie 1.5-2 valandas vis palaistant išsiskyrusiomis sultimis ir riebalais. Iš pradžių apie valandą rekomenduočiau kepti uždengus folija ar dangčiu, o vėliau atidenkite, kad paskrustų odelė.
6. Morkas sutarkuokite, suberkite keptuvėje paskrudintas saulėgrąžų sėklas, įspauskite česnako skilteles, įdėkite majonezą ir išmaišykite.

Už receptą dėkojame Raudonai vrtuvei.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

1	Lapino puota antis
200 ml	raudono vyno
Dvi saujos	vaisių, pvz. apelsinai, kriaušės, džiovintos slyvos, dž. abrikosai.
100 g	nevirtų ryžių
žiupsnelis	druskos
šlakelis	alyvuogių aliejaus
	Salotoms:
3	didelės morkos
sauja	lukštentų saulėgrąžų
kelios skiltelės	česnako
šaukštas	majonezo