



LAPINO PUOTA  
LAPSAS MIELASTS  
REINUVADERI PIDUSŌŌK

## 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