

Kalėdinė antis su apelsiniais



Gaminimas

- Įkaitiname orkaitę iki 240 °C, groteles perkeliame į orkaitės vidurį.
- Sumaišome druską, kalendrą, kuminą ir pipirus. Antį nusausiname ir įtriname prieskoniais. Pusę apelsino supjaustome ketvirčiais ir dedame į anties vidų kartu su čiobreliais, petražolėmis, ir puse griežinėliais pjaustyto svogūno.
- Išspaudžiame sultis iš likusio pusės apelsino, ir sumaišome kartu su baltuoju vynu.
- Į kepimo skardą dedame likusius svogūno griežinėlius kartu su kubeliais pjaustyta morka bei saliero stiebu. Ant daržovių guldome antį, ir orkaitėje kepame 30 minučių.
- Į skardą supilame vyną su sultimis, ir sumažiname temperatūrą iki 180 °C. Kepame antį dar apie 1 valandą ir 15 minučių. Baigiant kepti, įjungiamo grilio režimą, ir keletą minučių kepame tam, kad paukštis įgautų gražesnę spalvą.
- Iškepusią antį atsargiai perkeliame ant pjaustymo lentos, ir prieš patiekiant leidžiame pastovėti 15 minučių.

Graži, minkšta, sultinga, ir kupina įvairiausių skonių. Ir žinot ką? Netgi nemėgstantiems antienos ji labai patiko! O tai jau daug pasako apie patį receptą. Drąsiai kepkit šią gražuolę Kalėdoms ir ne tik, nustebinsite net visko mačiusius svečius.

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su *Skaniai ir sveikai!*

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

1 vnt.	Lapino puotos šviežio ančiuko
1 v.š.	druskos
1 a.š.	maltos kalendros
1/2 a.š.	kumino
1 a.š.	juodųjų pipirų
1 vnt.	apelsinas
4 vnt.	čiobrelio šakelės
2 vnt.	plokščialapių petražolių šakelės
1 vnt.	svogūnas
1/2	puodelio sauso balto vyno
1/2	puodelio sultinio
1 vnt.	morka
1 vnt.	saliero stiebas