



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

Kalėdinės anties receptas



Gaminimas

Antį įtrinti prieskoniais ir dėti į šaldytuvą 12h marinuoti.
Svogūnus ir obuolį dėti į anties vidų. Antį dėti ant kepimo skardos, atvėsinti apie 30-60min kambario temperatūroje ir tada dėti kepti 170C uždengus su folija ir į kepimo skardą įpylus puodelį šilto vandens. Kepti apie 1h. Tuomet atidengti patepti medumi, bei hoisin padažu ir kepti dar 30min, vėl ištepti likusiu padažu ir kepti dar 15-30min.
Papuošti žalumynais ir patiekti ant stalo.
Kepimo laikas nežymiai gali skirtis dėl anties dydžio.

Už receptą dėkojame Barborai Čepulionienei.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

1	Lapino puotos šviežias ančiukas
3 šaukštai	5 prieskonių mišinio (žvaigždinio anyžiaus, cinamono, gvazdikėlių, pankolio sėklų, sičuanų pipirų)
2 šaukšteliai	druskos
2 skiltelės	česnako
2 geltonieji	svogūnai
1	obuolys
1 šaukštas	medaus
3-4 šaukštai	Hoisin padažo (Azijos šalių skyriuje randamas)