

## KALĒDŪ ANTIS APELSINŪ SULČIŲ MARINATE



### Gaminimas

Ištrinkite antį su druska ir prieskoniais, palaikykite per naktį. Išspauskite iš 0,5 kg apelsinų sultis, užpilkite ant anties, dar palaikykite apie 1-2 val. ir kepkite. Kepimo eiga: 15 min. paskrudinkite 200-220°C temperatūros orkaitėje (kaitra: viršus, apačia su vėjeliu), o tada 3 val. kepkite uždengtą antį 160°C temperatūros orkaitėje. Likus 10-15 minučių, nudenkite ir dar leiskite paskrusti.

Keptuvėje pakepkite per pusę perpjautus apelsinus žemyn perpjautomis puselėmis, kad gražiai apskrustų (naudojau keptuvę grotelėmis) arba pakepkite apelsinų puseles kartu su antiene orkaitėje apie 30-45 min. Jau ant keptos antienos, valgant išspauskite keptų apelsinų sulčių, atsiskleis nuostabus skonis ir aromatas. Skanaus!

Receptas sukurtas bendradarbiaujant VIRŠ OBELŲ  
[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

1 vnt.	Lapino puotos šviežio ančiuko
1 kg	apelsinų
šaukštas	druskos, pipirų
šaukštelis	maltų kmynų
žiupsnelis	cinamono