

Kepta anties krūtinėlė orkaitėje su apelsinų sultimis



Gaminimas

Įkaitinkite stipriai keptuvę ir dėkite anties krūtinėlės oda žemyn. Kepančią mėsą apiberkite druska ir pipirais , tada apverskite ir vėl kepat apiberkite prieskoniais. Kepkite po 2 min. iš abiejų pusių. Supilkite apelsinų sultis išspaustas iš 2 apelsinų, dėkite smulkintus česnakus, išmaišykite ir dėkite į orkaitę su visa keptuve 15 minučių. Garnyras pagal norą. Mes valgėme su kuskusu. Dėkojame [Samčio užrašai](#) už receptą!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

2 vnt.	anties krūtinėlės su oda
2 vnt.	apelsinų
6 skilt.	česnako
žiupsnelis	druskos
žiupsnelis	pipirų