



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

Kepta anties krūtinėlė, pateikiama su burokų griežinėliais, slyvomis, spanguolių padažu



Gaminimas

1. Burokėlių nulupkite, apvirkite pasūdytame vandenyje apie 5 min. Išpjaukite kvadratėliais.
2. Slyvas susmulkinkite ir virkite su vynu, kol nugaruoja ir sutirštėja. Pagardinkite druska, pipirais.
3. Nutarkuokite apelsino žievelę (be baltos dalies, ji suteikia kartumo) ir išspauskite sultis.
4. Spanguoles ir vyšnias troškinkite su gvazdikėliais, cinamonu, žvaigždiniu anyžiumi, cukrumi, apelsino sultimis ir žievele, kol sutirštėja.
5. Kinkanus pjaukite per pusę ir virkite su cukrumi ir vandeniu, kol sutirštėja.
6. Anties odelę supjaustykite į pjūvimais, nepasiekiant mėsos ir apkepinkite keptuvėje, pirmiausia - odelė žemyn.
7. Baikite kepti orkaitėje ~ 10-20min., 180-200 C temperatūroje.
8. Lėkštę galima puošti balzamiko kremu. Skanaus!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

2x500 g.	Lapino puota švž. ančiukų filė su oda
2 vnt.	Kinkanai
1 v.š.	Cukrus
1 samtis	Vanduo
1/2 vnt.	Apelsino sultys
1/2 vnt.	Apelsino tarkuota žievelė
20 g.	Džiovintos slyvos
50 ml	Raudonasis sausas vynas
Pagal skonį	Druska
Pagal skonį	Pipirai
Pagal poreikį	Alyvuogių aliejus
15-20 g.	Spanguolės
5-10 g.	Džiovintos vyšnios
1 vnt.	Cinamo lazdelė
1 vnt.	Žvaigždinis anyžis
2 vnt.	Gvazdikėliai
2 v.š.	Cukrus
1/3 vnt.	Raudonasis burokėlis
Pagal poreikį	Balzamiko kremas
Pagal poreikį	Burokėlių lapai
Pagal poreikį	Rukola
2-3 vnt.	Sultenių lapai