

Kepta anties krūtinėlė su apelsininiais blyneliais ir marinuotais pankoliais



Gaminimas

1. Pankolį supjaustykite plonais griežinėliais. Į puodelį supilkite actą, vandenį, sudėkite česnaką, cukrų, garstyčių sėklas, apelsino žievelę ir užvirinkite. Užpilkite marinatu pankolius. Atvėsinkite iki kambario temperatūros.
2. Padažui svogūną nulupkite, supjaustykite kubeliais ir pakepinkite su sviestu. Supilkite vyną ir virkite kol nugaruos pusę padažo. Sudėkite bruknių uogienę, pavirkite dar kelias minutes. Padažą sutrinkite smulkintuvu, pagardinkite druska ir pipirais. Užvirkite, įmaišykite šaukštelį sviesto ir daugiau nevirkite.
3. Anties krūtinėles dėkite į įkaitintą sausą keptuvę odele į apačią. Kepkite apie 5-7 minutes arba, kol odelė gražiai apskrus, apverskite, sumažinkite karštį iki minimumo, kepkite dar 5-7 minutes. Kepimo metu pasūdykite, pagardinkite pipirais. Apkeptas krūtinėles dėkite į iki 180°C įkaitintą orkaitę ir kepkite 7-10 minučių, arba kol vidinė krūtinėlių temperatūra sieks 60°C. Iškepusias krūtinėles suvyniokite į foliją ir padėkite šiltai kelioms minutėms, kad subręstų.
4. Blyneliams supilkite į dubenį kefyra, apelsinų sultis, tirpintą sviestą, įkulkite kiaušinį, sudėkite apelsino žievelę, druska, cukrų ir išplakite. Supilkite miltus, kepimo miltelius ir gerai išmaišykite. Blynelius iškepkite keptuvėje su sviestu arba iš viso be riebalų (pagal keptuvės galimybes). Skanaus!



Dėkojame bulviukose.lt už receptą!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

400-550 g.	Lapino puota švž. ančiukų krūtinėlės
	Blyneliams:
1/2 stiklinės	Kefyras
1/2 stiklinės	Apelsinų sultys
1 1/2 stiklinės	Šviesūs spelta miltai
1 a.š.	Cukrus
1 a.š.	Kepimo milteliai
1/2 a.š.	Druska
1 vnt.	Kiaušinis
1 a.š.	Tarkuota apelsino žievelė
2 v.š.	Tirpinto sviesto
	Pankoliams:
1 vnt.	Pankolis (vidutinis dydis)
1/3 stiklinės	Balto vyno actas
1 stiklinė	Vanduo
2 v.š.	Cukrus
2 skiltelės griežinėliai	Česnakas
1 a.š.	Garstyčių sėklos
1 v.š.	Tarkuota apelsino žievelė
	Padažui:
1 vnt.	Šalotinis svogūnas
1 stiklinė	Raudonojo sauso vyno
1 v.š.	Broknių uogienė

