

Kepta anties krūtinėlė su bulvių koše



Gaminimas

Anties krūtinėlę pamerkite į 3% druskos tirpalą ir laikykite 3-4 valandas. Krūtinėlė taps minkštesnė, nereikės kepant papildomai sūdyti.

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.

Padažui svogūną susmulkinkite ir pakepinkite su sviestu. Sudėkite miltus, maišydami kepkite dar kelias minutes. Supilkite sultinį, virkite kelias minutes. Pagardinkite padažą druska ir pipirais.

Patiekite anties krūtinėles su bulvių koše, padažu ir uogiene.

Dėkojame už receptą bulviukose.lt

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

2 vnt	Lapino puota švž. ančiukų krūtinėlės
žiupsnelis	Druskos
	Padažui
1 vnt	šalotinio svogūno
0,5 šaukšto	lydyto kepimo sviesto
1 šaukštelio	miltų
3/4 stiklinės	antienos arba vištienos sultinio
žiupsnelis	Druskos, šviežiai maltų baltųjų pipirų
	Taip pat reikės:
mėgiamos	bulvių košės
pagal poreikį	Bruknių uogienės
pagal poreikį	Petražolių papuošimui