

Kepta anties krūtinėlė su vyšnių padažu ir bulvių koše



Gaminimas

1. Pasiruošiame bulvių košę – bulves nulupame, supjaustome į keturias dalis, sudedame į puodą, užpilame vandeniu, įberiamė apie 1 a.š. druskos ir verdame ant vidutinės ugnies apie pusvalandį, kol bulvės taps minkštos.
2. Kol verda bulvės, mikrobangų krosnelėje ar puode pakaitiname pieną su sviestu iki užvirimo.
3. Išvirusias bulves nukošiame, jas užpilame sviesto ir pieno mišiniu. Viską sutriname iki vientisos masės. Jei reikia, košę pagardiname druska.
4. Vyšnių padažui visus ingredientus sumaišome puode ir kaitiname ant vidutinės ugnies, kol didžioji dalis skysčio nugaruos, apie 30 min. Padažas turi būti ganėtinai skystas, tačiau to skysčio neturi būti daug. Jei reikia, išvirusį padažą pagardiname druska ar cukrumi, kad subalansuoti saldžiarūgštumą.
5. Antienos filė prieš kepimą gerai nusausiname ir įtriname druska bei pipirais.
6. Gerai įkaitiname sausą keptuvę ir dedame kepti antį odele žemyn. Kepame apie 6-7 minutes, kol odelė įgaus šviesiai rudą spalvą ir apskrus. Tuomet apverčiame ir apskrudiname kitą pusę 2-3 minutes.
7. Apkeptą antieną sudedame į skardelę (odelė viršuje) ir pabaigiame kepti įkaitintoje 200 laipsnių karščio orkaitėje. Vidutiniškam kepimui – 5-6 min., pilnai iškepusiam – apie 10 min.
8. Iškepusią mėsa uždengiame folija ir paliekame 2-3 min. kambario temperatūroje pailsėti.
9. Paruoštą antieną supjaustome norimo storio griežinėliais ir patiekiamo su vyšnių padažu bei bulvių koše. Skanaus!



INGREDIENTAI

1 kg.	Lapino Puota švž. ančiukų filė su oda
Pagal skonį	Druska ir pipirai
	Vyšnių padažui:
300 g.	Vyšnios be kauliukų (šviežios ar šaldytos)
1 vnt.	Vištienos sultinio kubeliai
500 ml.	Vanduo
500 ml.	Raudonas pusiau saldus vynas
2-3 v.š.	Cukrus
	Bulvių koše:
6 vnt.	Bulvės (didelės)
4 v.š.	Sviestas
100 ml.	Pienas
Pagal skonį	Druska



[Atgal į receptų sąrašą](#)

Dėkojame [SigitaCooks](#) už receptą!