

## Kepta anties krūtinėlė



### Gaminimas

1. Anties krūtinėlę gerai nusausinkite, odą supjaustykite kryžiuo kuo tankiau ir iš abiejų pusių gerai pabarstykite druska ir pipirais.
2. Krūtinėlę įdėkite į šaltą keptuvę (be riebalų ir geriausia naudoti ketaus keptuvę) oda į apačią ir kepkite ant vidutinio stiprumo ugnies apie 8 min., arba kol oda paskrus iki gražios rusvos spalvos.
3. Apverskite krūtinėlę ir pakepkite dar 5 min.
4. Krūtinėlę apverskite atgal ant odos ir su visa keptuve įdėkite iki 200 C į įkaitinę orkaitę ir kepkite 5 min. Krūtinėlę padėkite ant lentelės, uždengite folija ir leiskite pailsėti 8-10 min.
5. Toj pačioj keptuvėj, kur kepė anties, apkepinkite smulkiai supjaustytą šalotinį svogūną, įdėkite uogienę, supilkite sultinį ir ant stiprios ugnies pakaitinkite maišant, kol padažas užvirus. Užvirus padažui ugnį sumažinkite iki vidutinės, įdėkite šauktą sviesto ir kaitinkite padažą, kol pradės tirštėti. Padažą ragaukite ir dėkite prieskonių pagal skonį (šį kartą naudojom sojos padažą ir čili pipirų). Išvirtą padažą perkoškite per sietelį.
6. Pailsėjusią anties krūtinėlę supjaustykite. Patiekite su bulvių koše ir vyšnių padažu. Bulvių košę galima pagardinti rūkytos paprikos milteliais ar kitais mėgstamais prieskoniais.

Gardžių pietų linki Alkanas Qrmis!  
[Atgal į receptų sąrašą](#)

### INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos anties krūtinėlės
žiupsnelis	druskos, pipirų
	Padažui:
1 vnt.	svogūnas
2 v.š.	vyšnių uogienės
1 stiklinė	sultinio
25 g	sviesto
žiupsnelis	prieskonių