

Kepta antis įdaryta džiovintais abrikosais



Gaminimas

Nuplautą antį gerai nusausinkite (uodegėlę nupjoviau).

Prieskonius sumaišykite (išskyrus dž. abrikosus), jais įtrinkite antį ir jos vidų.

Į anties vidų sudėkite virintu vandeniu nuplikintus džiovintus abrikosus (kad abrikosai neišbirėtų, antį sutvirtinkite mediniais smeigtukais).

Į kepimo indą supylkite 100 ml.vandens, padėkite antį ir uždengite folija.

Kepimo indą su antimis įdėkite į orkaitę ir kepkite 220 laipsnių temperatūroje 30 min.

Po to nuimkite foliją (tik sparnelius palikite pridengti folija) ir dar kepkite 200 laipsnių temperatūroje apie valandą.

Dar po valandos, šalia anties sudėkite bulves. Pagardinkite druska. Nuimkite foliją nuo sparnelių ir dar kepkite apie valandą (antį kaskart papildami skysčiu).

Štai ir viskas.

Antis su bulvėmis iškepta (beje visiems labai patiko 😊)

Už receptą dėkojame Gamink su Audrone.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

1 vnt.	Lapino puotos šviežio ančiuko
200 g	džiovintų abrikosų
1 vnt.	apelsino sulčių
2 v.š.	sojų padažo
žiupsnelis	baltų pipirų
3 skiltelė	česnako
žiupsnelis	prieskoninių žolelių mišinio, druskos