

Kepta antis, įdaryta grikiais ir vaisiais



Gaminimas

1. Antį nuplaukite, nusausinkite ir įtrinkite prieskoniais iš išorės ir vidaus. Padėkite šaltai porai valandų.
2. Grikius išvirkite pasūdytame vandenyje ir atvėsinkite.
3. Nuluptus obuolius ir kriaušes supjaustykite vidutinio dydžio kubeliais, mandarinus padalykite į skilteles. Vynuoges gerai nuplaukite ir išimkite kauliukus.
4. Vyną gerai įkaitinkite, bet neužvirkite. Suberkite į jį vaisius ir uždenę palikite 30 minučių.
5. Paskui išgriebkite vaisius ir sumaišykite su grikiais.
6. Šio įdaro prikimškite pasimarinavusią antį, kiaurymę susmeikite mediniais smeigtukais arba užsiūkite.
7. Anties krūtinėlę keliose vietose pabadykite mediniu dantų krapštuku.
8. Antį dėkite į folija išklotą kepimo skardą ir kepkite 180 °C temperatūroje maždaug 70-90 min., vis palaistant susidariusiomis sultimis.
9. Paukštis bus iškepęs, kai įsmeigus į storią jo vietą išbėgs skaidrios sultys.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

2 kg.	Lapino Puota švž. ančiukas
500 g.	Vaisiai (obuoliai, kriaušės, vynuogės, mandarinai)
250 ml.	Raudonasis vynas
100 g.	Nevirti grikiai
Pagal skonį	Druska
Pagal skonį	Malti kvapnieji pipirai
Pagal skonį	Laukinių paukščių prieskoniai