

Kepta antis su apelsinų padažu



Gaminimas

1. Antį nuplauname nusausiname popieriniais rankšluosčiais.
2. Indelyje sumaišome sviestą su visais prieskoniais. Šiuo prieskoniniu sviestu įtriname antį.
3. Surišame anties kojeles ir dedame ant kepimo grotelių. Po grotelėmis turi būti kita skarda, į kurią lašės riebalai.
4. Kepame 200 laipsnių orkaitėje 40 minučių.
5. Sumažiname orkaitės temperatūrą iki 170 laipsnių ir kepame dar 1 valandą 30 minučių.
6. Toks kepimo laikas reikalingas 2 kg. svorio ančiai. Kepimo laiką reguliuokite atitinkamai pagal jūsų kepamo paukščio svorį.
7. Iškepusiai ančiai leidžiame 20 minučių pastovėti kambario temperatūroje ir tik tuomet pjaustome.
8. Ruošiame apelsinų padažą - keptuvėje išlydomė sviestą, įtarkuojame apelsino žievelę, kaitiname minutę. Tuomet supilame apelsinų sultis, cukrų, druską, išmaišome. Kai padažas užverda ir cukrus išsilydo, sumažiname ugnį, kad vos burbuliuotų ir leidžiame virti 15 minučių. Po jų padažas bus jau sutirštėjęs, o vėsdamas tampa dar tirštesnis.
9. Paruoštu padažu gausiai aptepame visą antį.
10. Patiekiamo su mėgstamomis salotomis, apelsino griežinėliais. Taip pat galima papuošti granato sėklomis bei kedro riešutais.

Už receptą dėkojame Ant medinės lentelės!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

1 vnt.	Lapino puotos šviežio ančiuko
1 v.š.	minkšto sviesto
1 a.š.	druskos
1/4 a.š.	pipirų
1 a.š.	maltos paprikos
1 a.š.	česnako miltelių
1/2 a.š.	cinamono
	Padažui reikės:
1 v.š.	sviesto
1	1 apelsino žievelės
100 ml.	šviežiai spaustų apelsino sulčių
4 v.š.	cukraus
žiupsnelis	druskos