

## Kepta artis su kavos ir terijakio glajumi



### Gaminimas

1. LAPINO PUOTA šviežią ančiuką tiek iš išorės, tiek iš vidaus įtrinkite pipirais, vandenyje tirpintu NATUR COMPAGNIE ekologiško Provanso žolelių kubelio mišiniu, imbieru ir mairūnu. Apšlakstykite OBELIŲ rapsų ir kanapių aliejumi, apdenkite plėvele ir palikite per naktį šaldytuve.
2. Kepkite iki 160 °C temp. įkaitintoje orkaitėje apie 2 val.
3. Į karštą NESPRESSO kavą supilkite meduolių prieskonius, išmaišykite ir garinkite ant ugnies 5 min. Supilkite terijakio padažą ir užvirkite.
4. Likus 15 min. iki kepimo pabaigos, ančiuką tepkite glajumi ir dėkite atgal į orkaitę.

Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

1	LAPINO PUOTA šviežio ančiuko
1 šaukštelio	juodųjų pipirų
1 šaukšto	džiovinto mairūno
1 ½	NATUR COMPAGNIE ekologiško Provanso žolelių kubelio
4 šaukštų	vandens
Žiupsnelio	tarkuoto imbiero
šlakelio	OBELIŲ rapsų ir kanapių aliejaus
150 g	terijakio padažo
3	NESPRESSO miško uogų skonio espreso kavos puodelių
1 šaukštelio	meduolių prieskonių