



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

Kepta antis su raugintais kopūstais



Gaminimas

Anties vidų ir išorę įtrinti pipirais, druska ir čiobreliais. Palaikyti įtrintą per naktį šaldytuve. Išėmus iš šaldytuvo iš uodegos išpjauti liaukas. Pasiruošti įdarą (rauginti kopūstai, 1 kriaušė ir sauja džiovintų abrikosų). Sudėjus įdarą į anties vidų užsmaigstyti smaigtukais ir dėti antį į kepimo rankovę. Kepti apie 3 valandas 160 laipsnių temperatūroje (po 2 valandų kepimo praplėšti kepimo rankovę, išsemti taukus ir kepti dar 1 valandą). Garnyrui labai tinka kepti obuoliai

Linkėjimai,
Urtės virtuvėlė
[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

1 vnt.	Lapino puotos šviežio ančiuko
žiupsnelis	druskos ir pipirų
žiupsnelis	čiobrelių
	Anties įdarui:
	rauginti kopūstai
1	kriaušė
sauja	džiovintų abrikosų