



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

Kepta antis



Gaminimas

1. Sutrinkite smulkintuvu aliejų, lauro lapus, česnako skilteles. Įmaišykite į sutrintą masę pipirus ir apelsino žievelę. Įtrinkite marinatu antį ir palikite vėsiai marinuotis per naktį. Likus porai valandų iki kepimo, įtrinkite antį druska.
2. Morkas supjaustykite piršto storio griežinėliais, svogūnus skiltelėmis. Sudėkite daržoves į kepimo formą, sulyginkite, ant viršaus uždėkite antį krūtinėle į viršų.
3. Dėkite antį į iki 210°C įkaitintą orkaitę ir kepkite 20 minučių. Sumažinkite temperatūrą iki 130°C ir kepkite dar 3 valandas. Kepimo metu palaistykite susikaupusiomis kepimo sultimis. Pasibaigus kepimo laikui, vėl pakelkite temperatūrą iki 210°C ir kepkite laistydami kepimo sultimis apie 30 minučių arba kol gražiai apskrus. Ar tikrai iškepė antis, patikrinkite įsmeigdami į storiausią vietą pagaliuką – turi bėgti skaidrios sultys.



Dėkojame bulviukose.lt už receptą!
[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

2 kg.	Lapino puota švž. antis
1 a.š.	Kadagio uogos
5 skiltelės	Česnakas
4 vnt.	Lauro lapeliai
1 v.š.	Tarkuota apelsino žievelė
2 v.š.	Aliejus
3 vnt.	Morkos
2 vnt.	Svogūnai
Pagal skonį	Druska ir šviežiai malti pipirai