

Kimšta anties krūtinėlė su polenta



Gaminimas

Polentą virti pagal instrukciją ant pakuotės į vandenį įdedant česnako skiltelių, džiovintų grybų ir prieskonių (pagal skonį).

2. Įdarui - susmulkinti česnako skilteles, pankolio sėklas ir rozmariną, įpilkite aliejaus, įberkite druskos ir pipirų ir sumaišykite iki pastos konsistencijos, įberkite tarkuotą sūrį ir sumaišykite

3. Anties krūtinėlę įpjaukite pačioje storiausioje jos vietoje ir peilio ašmenimis viduje padarykite įpjovą, kad gautųsi kišenė. Į tą kišenę sukimškite anksčiau paruoštą įdarą, krūtinėlę pabarstykite druska ir pipirais.

4. Krūtinėlę oda į apačią įdėkite į šaltą keptuvę ir ant vidutinio karštumo ugnies nejudinant leisti pakepti apie 8 min., kol oda gražiai apskrus. Apverskite ir pakepkite dar 4 min.

5. Krūtinėlę su visa keptuve įdėkite iki 200 C įkaitinę orkaitę, į antį įdėkite termometrą ir nustatykite jo temperatūrą ties 54 C (tokioje temperatūroje kepta mėsa bus vidutiniškai iškepta, minkšta ir sultinga). Kepant be termometro turėtų užtrukti apie 8 min.

6. Iškeptą krūtinėlę išimkite iš keptuvės ir lengvai uždengite folija leiskite pailsėti apie 10 min.

7. Supjaustykite krūtinėlę piršto storio gabaliukais ir patiekite su polenta apšlakstant anties taukais iš keptuvės.



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos anties krūtinėlė su oda
2 skiltelės	česnako
2 a.š.	pankolio sėklų
1 a.š.	rozmarino
1 v.š.	tarkuoto parmezano sūrio
kepimui	aliejaus
žiupsnelis	druskos ir pipirų
	Polentai:
	kukurūzų kruopų
	česnako
	džiovintų grybų
	džiovintų čiobrelių
	džiovinto baziliko
	druskos ir pipirų

Gardžių pietų linki Alkanas Qrmis!

[Atgal į receptų sąrašą](#)