

Kiniškas ančiukas su blynais ir agurkų bei salierų salotomis



Gaminimas

1. **LAPINO PUOTA šviežią ančiuką** ištrinkite KOTANYI druska ir pipirais. Kepkite orkaitėje 160 °C temp. 1,5 val., kol odėlė apskrus.
2. Ryžių miltus užpilkite verdančiu vandeniu, dėkite druskos, išmaišykite ir leiskite tešlai atvėsti.
3. Minkykite rankomis apie 5-7 min., kol nebelips prie rankų. Gautą tešlą padalinkite rutuliukais po 30 g ir juos aptepkite aliejumi. Dėkite tarp sviestinio popieriaus lapų ir kočėlu kočioti iki 2 mm storio blynelių.
4. Blynelius kepkite sausoje įkaitusioje keptuvėje po 1 min. iš abiejų pusių.
5. Agurką ir saliero lapkočius skuskite juostelėmis daržovių skustuku, sumaišykite su sezamų aliejumi, DANSUKKER cukrumi „Panevėžio plius“ ir ryžių actu.
6. Įkaitintame aliejuje pakepinkite KOTANYI prieskonius ir pravėsinkite. Supilkite sojų padažą ir sudėkite smulkintus svogūnų laiškus.
7. Iškepusį ančiuką tepkite padažu „Teriyaki“ ir patiekite su keptais blyneliais, agurkų ir salierų salotomis bei aitriųjų paprikų aliejumi su sojų padažu.

Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai
[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

1	LAPINO PUOTA šviežio ančiuko
250 g	ryžių miltų
200 ml	vandens
4 šaukštų	aliejaus
1	ilgavaisio agurko
2	saliero lapkočių
1 šaukšto	sezamų aliejaus
1 šaukštelio	DANSUKKER cukraus Panevėžio plius
½ šaukšto	ryžių acto
1 šaukštelio	KOTANYI aitriųjų paprikų dribsnių
1 žiupsnelio	KOTANYI gvazdikėlių
1 šaukšto	sojų padažo
1 šaukšto	smulkintų svogūnų laiškų
2-3 šaukštų	padažo Teriyaki
Žiupsnelio	KOTANYI druskos
Žiupsnelio	KOTANYI juodųjų pipirų

