LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

Lavašo suktinukai su kepta anties krūtinėle

Gaminimas

1. Anties krūtinėlę iškepti. Pirmiausia įpjauname anties krūtinėlės odelę rombais, įtriname prieskoniais, druska ir kepame labai karštai įkaitintoje keptuvėje 5 minutes odele žemyn, dar 3 minutes apvertus. Tada anties krūtinėlę dėti į skardą ir kepti 180 laipsnių karščio orkaitėje 12 minučių. Taip anties krūtinėlė iškeps apskrudusi, bet sultinga viduje.
2. Anties krūtinėlę supjaustyti riekelėmis.
3. Lavašą patepti mėgstama sūrio ar varškės užtepėle, lydytu sūreliu.
4. Uždėti didelį šviežios salotos lapą.
5. Dėti keletą krūtinėlės riekelių ir susukti lavašą į ritinėlį.

Už receptą dėkojame Raudonai virtuvei!

--

Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos antienos file
	Lavašo
mėgiamos	užtepėlės
mėgstamų	salotų
žiupsnelis	Druskos ir pipirų

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/lapino-puota/receptai/antiena/lavaso-suktinukai-su-kepta-anties-krutinele.htm?tpl=pdf&type=fox