

Lėtai kepta antis



Gaminimas

1. Orkaitę įkaitiname iki 160 °C.
2. Anties odą ties krūtinėle, šlaunimis ir nugara įpjauname horizontaliai ir vertikalčiai, neįpjaudami mėsos.
3. Druska įtriname anties vidų ir odą. Antį prikemšame apelsinų ketvirčiais, įdedame pusiau perpjautą česnaką ir surišame ančiai kojas.
4. Paguldome antį ant grotelių krūtinėle į viršų, ir kepame 1 valandą.
5. Mediniais įrankiais apverčiame paukštį, ir kepame dar 1 valandą.
6. Vėl apverčiame antį ir kepame 1 valandą.
7. Paruošiame padažą: sojų padažą sumaišome su klevų sirupu, apelsinų sultimis ir trintu česnaku.
8. Anties nebeverčiame. Viršutinę pusę aptepame padažu ir kepame 30 minučių.
9. Apverčiame antį, aptepame padažu kitą pusę ir kepame dar 30 minučių.
10. Antį išimame iš orkaitės ir leidžiame pastovėti 15 minučių prieš ją supjaustant.

Už receptą dėkojame <http://www.skaniaisveikai.lt/>

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

2 kg	Lapino puota šviežias ančiukas
2	apelsinai
galva	česnako
2 v.š.	druskos
	Padažui:
50 ml	sojų padažo
2 v.š.	klevų sirupo
2 skiltelės	česnako
3 v.š.	apelsinų sulčių