



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

Obuoliais ir ančiuko kepenėlėmis įdarytas viščiukas



Gaminimas

1. Svogūną, česnakus, obuolį ir porą susmulkinkite. Kepkite įkaitintoje keptuvėje su 3 šaukštais sviesto apie 2-3 min., kol suminkštės.
2. **LAPINO PUOTA ančiukų kepenėlės** supjaustykite smulkiais kubeliais ir kepkite keptuvėje su likusiu sviestu iš visų pusių.
3. URTĖS kvietinę duoną su moliūgų sėklomis supjaustykite smulkiais kubeliais ir apskrudinkite sausoje keptuvėje.
4. KĖDAINIŲ KONSERVŲ FABRIKO konservuotas Chalapos aitriąsias paprikas ir petražoles susmulkinkite, sumaišykite su visais keptais ingredientais, įtarkuokite apelsino žievelės, berkite druskos, pipirų ir čiobrelio lapelių.
5. Apelsino sultis sumaišykite su druska, pipirais, maltais imbierais, medumi, alyvuogių aliejumi ir raudonojo vyno actu.
6. Viščiuką gerai įtrinkite marinatu ir palikite kambario temperatūroje marinuoti apie 2-3 val.
7. Viščiuką prikimškite įdaru, suriškite kojas ir kepkite orkaitėje 180 °C temp. apie 1 val. (be vėjelio).
8. Prieš patiekiant, iškepusį viščiuką palaikykite kambario temperatūroje apie 30 min.

Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

1	svogūno
3 skiltelių	česnako
1	obuolio
100 g	poro
6 šaukštų	sviesto
150 g	LAPINO PUOTA ančiukų kepenėlių
3 riekelių	URTĖS kvietinės duonos su moliūgų sėklomis
2 šaukštų	KĖDAINIŲ KONSERVŲ FABRIKO konservuotų Chalapos aitriųjų paprikų
1 saujos	petražolių
1	apelsino
4-5 šakelių	čiobrelio
1 šaukštelio	maltų imbierų
1 šaukštelio	medaus
2 šaukštų	raudonojo vyno acto
4 šaukštų	alyvuogių aliejaus
1	viščiuko
Žiupsnelio	druskos

