



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

ORKAITĖJE KEPTA ANTIS SU BULVYTĖMIS



Gaminimas

1. Antį gerai išplaukite vandeniu ir nusausinkite.
2. Dubenėlyje sumaišykite druską, maltus juoduosius pipirus, česnaką, raudonąją rūkytą ir maltą papriką ir aliejų.
3. Antį tiek iš vidaus, tiek iš išorės ištrinkite paruoštu mišiniu.
4. Į anties vidų dėkite į 4 dalis padalintą obuolį ir šviežias žoleles.
5. Orkaitę įkaitinkite iki 200 laipsnių temperatūros, antį dėkite ant grotelių, po grotelėmis padėkite gilią skardą ir kepkite 40 min. Tuomet kaitrą sumažinkite 170 laipsnių ir kepkite 1,5 val., kas pusvalandį aplaistydami susidariusiomis sultimis.
6. Bulvytes išvirkite pasūdytame vandenyje 15 min., arba tol, kol išvirs. Tuomet apskrudinkite stipriai įkaitintoje keptuvėje su šlakeliu aliejaus. Galiausiai pagardinkite druska ir sudėkite nuo rozmarino šakelės nuskintus lapelius.
7. Patiekite keptą antieną su bulvytėmis ir bruknių uogiene.

Skanaus ;)

Už receptą dėkojame Oditėlės blogui.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

1,8 kg	"Lapino puotos" šviežios anties
1 v.š.	druskos
1 v.š.	maltų juodųjų pipirų
1 v.š.	maltų džiovintų česnakų
1v.š.	rūkytos maltos raudonosios paprikos
1 v.š.	maltos raudonosios paprikos
1 v.š.	aliejaus
1 nedidelio	obuoliuko
pagal poreikį	šviežių žolelių: šalavijo, rozmarino, čiobrelio
900 g	mažų bulvyčių
šakelės	šviežio rozmarino
pagal poreikį	bruknių uogienės