

## Suktinukai su antiena



### Gaminimas

Anties krūtinėlę nuplauname ir gerai nusausiname. Odelę įpjauname, kad galėtų išbėgti riebalai, barstome druska, pipirais ir odele į apačią dedame į šaltą sausą keptuvę. Įjungiamo ugnį.

⚠️ Ir svarbus momentas!

Reikia prie mėsos NELĮSTI 😊

Tegul ji ramiai kepa, kol riebalai išbėgs ir odelė apskrus.  
Orientuojamės į 5-10min, priklausomai nuo krūtinėlės dydžio ir odelės storio.  
Apverčiame. Dar 3-4 minutes kepame ant keptuvės nelendant ! prie mėsos ir dedame į orkaitę (170C) 8-12min.

Jei norite vidutiniškai iškeptos 8-10min. Jei gerai iškeptos - 12 min.

⚠️ Ir vėl svarbus momentas!

Išimame iš orkaitės, uždengiame folija ir leidžiame 5min mėsai ramiai pailsėti.  
O jau tada pjaustome ir valgome ir sukame sukcinukus 😊

P.S. Beje prie antienos labai tinka čiobreliai. Tai galit šviežio čiobrelio šakelę įdėti į keptuvę.

Už receptą dėkojame Lengva virtuvė.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

500 g	Lapino puota šviežios antienos file
	Lavašas
keletos	Agurkai
pagal poreikį	Svogūnų laiškai
pagal poreikį	slyvų padažas Hoisin.