



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

Sultingai paruošta paukštienos filė su apelsiniais kubietišškai



Gaminimas

1. Svogūnus supjaustykite stambiomis skiltelėmis, į įkaitintą keptuvę supilkite OBELIŲ sviesto skonio aliejų, sudėkite svogūnus, vyšninius pomidorus ir 2 skilteles stambiai pjaustyto česnako. Apkepkite apie 2-4 min. ir sudėkite į kepimo skardą aukštais kraštais.
2. Apelsinų ir citrinų sultis sumaišykite su SUSLAVIČIAUS pomidorų padažu „Aštrus su 5 rūšių pipirais“ ir DEN GAMLE FABRIK apelsinų džemu, supilkite į kepimo skardą.
3. Padažą ir daržoves pagardinkite raudonėliais, kuminu, malta kalendra, sudėkite stambiai pjaustytus ananasus, griežinėliais pjaustytus apelsinus ir kepkite orkaitėje apie 10-15 min.
4. LAPINO PUOTA šviežių ančiukų filė su oda įpjaukite odelę ir kepkite odele žemyn, kepkite, kol odelė apskrus apie 2-4 min., pagardinkite druska ir pipirais. Apkepintą antieną sudėkite į skardą ant vaisių ir dar kepkite orkaitėje su karšto oro apipūtimo funkcija apie 10 min.
5. Petražoles, likusį česnaką, ½ citrinos sulčių, 2 šaukštus aliejaus, druską ir pipirus, lengvai sutrinkite arba sumaišykite su pjaustytomis petražolėmis.
6. Iškepus antieną ir vaisius apipilkite žolelių padažu ir patiekite su pupelėmis arba ryžiais.

Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai
[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

2	svogūnų
6 šaukštų	OBELIŲ sviesto skonio aliejaus
1 saujos	vyšninių pomidorų
4 skiltelių	česnako
1 apelsino	sulčių
2	citrinų sulčių
5 šaukštų	SUSLAVIČIAUS pomidorų padažo Aštrus su 5 rūšių pipirais
3 šaukštų	DEN GAMLE FABRIK apelsinų džemo
Žiupsnelio	raudonėlių
žiupsnelio	kumino
Žiupsnelio	maltos kalendros
1	ananaso
1	apelsino
2 vnt.	LAPINO PUOTA šviežių ančiukų filė su oda
1 saujos	petražolių
žiupsnelio	druskos
Žiupsnelio	juodųjų pipirų

