



LAPINO PUOTA  
LAPSAS MIELASTS  
REINUVADERI PIDUSÖÖK

## Sultingai paruošta paukštienos filė su apelsiniais kubietiška



### 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

