

Vytinta anties krūtinėlė 2 savaites



Gaminimas

1. Dubenėlyje sumaišyti įtrynimui reikalingus ingredientus ir gauta mase gerai įtrinti [ančių krūtinėlių filė](#).
2. Krūtinėlę įdėti į nedidelį sandarą indą, užberti likusiu mišiniu ir palaikyti šaldytuve per naktį.
3. Išėmus krūtinėlę iš šaldytuvo gerai nuvalyti visus prieskonius ir suvynioti į marlę, apvynioti virve ir pakabinti sausoje vietoje 2 savaitėms.
4. Po dviejų savaitžių krūtinėlė turėtų būti kietoka ir paruošta valgymui. Taip vytinta krūtinėlė turi daug stipresnį antienos skonį ir lengvai jaučiamą prieskonių paskonį.

Gardžių pietų linki [Alkanas Qrmis!](#)
[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puota ančiuko krūtinėlė
	Įtrynimui:
1 v.š.	druskos
1 v.š.	rudojo cukraus
1 a.š.	džiovintų čili
1 a.š.	džiovinto česnako
žiupsnelis	juodųjų pipirų
	Vytinimui:
	marlės
	kulinarinės virvės