

## Vytinta anties krūtinėlė



### Gaminimas

#### Pirmam būdui:

Anties krūtinėlę išimkite iš pakuotės, nusauskite. Į indą, kuriame laikysite krūtinėlę supilkite 0,5 cm storio druskos sluoksnį, ant viršaus uždėkite anties krūtinėlę. Užpilkite krūtinėlę likusia druska, kad visiškai apsemtų. Indą uždenkite ir įdėkite į šaldytuvą parai laiko.

Po paros išimkite krūtinėlę iš druskos, nuplaukite, labai gerai nusauskite, įtrinkite pipirais. Suvyniokite krūtinėlę į merlinį audinį ir pakabinkite gerai vėdinamoje vietoje 1-2 savaitėms. Aš laikiau įstiklintame balkone 1,5 savaitės. Kaip žinot ar išsivytino? Po savaitės krūtinėlę paspaudinėkite, turi būti ne tokia minkšta kaip vytinimo pradžioje, bet ir ne visiškai sukietėjusi

#### Antram būdui:

Sumaišykite druską, cukrų ir prieskonius. Patrinkite masę smulkintuvu, kad susismulkintų pipirai ir žolelės. Į indą, kuriame laikysite krūtinėlę supilkite 0,5 cm storio druskos mišinio sluoksnį, ant viršaus uždėkite anties krūtinėlę. Užpilkite krūtinėlę likusiu mišiniu, kad visiškai apsemtų. Indą uždenkite ir įdėkite į šaldytuvą parai laiko.

Po paros išimkite krūtinėlę iš druskos mišinio, nuplaukite, labai gerai nusauskite. Suvyniokite krūtinėlę į merlinį audinį ir pakabinkite gerai vėdinamoje vietoje 1-2 savaitėms. Aš laikiau įstiklintame balkone 1,5 savaitės. Kaip žinot ar išsivytino? Po savaitės krūtinėlę paspaudinėkite, turi būti ne tokia minkšta kaip vytinimo pradžioje, bet ir ne visiškai sukietėjusi.

Už receptą dėkojame [www.bulviukose.lt](http://www.bulviukose.lt)

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

	Pirmam būdui:
1 vnt.	anties filė su oda „Lapino puota“
2 stiklinių	rupios druskos
0,5 šaukštelių	grūstų baltųjų pipirų
	Antram būdui:
1 vnt.	anties filė su oda „Lapino puota“
1 stiklinės	rupios druskos
1 stiklinės	cukraus
1 šaukštelių	džiovinto čiobrelio
1 šaukštelių	juodųjų pipirų grūdelių
1 šaukštelių	džiovinto šalavijo