

Ypatingai sultinga apelsininė paukštiena kiniškai



Gaminimas

1. LAPINO PUOTA ančiukų filė su oda supjaustykite kąsnio dydžio gabalėliais ir pamarinuokite sojų padažu 10 min.
2. Marinuotą antieną sumaišykite su kukurūzų krakmolu ir kepkite keptuvėje, įkaitintame aliejuje iš visų pusių, kol apskrus.
3. Į kitą keptuvę įmuškite kiaušinį ir kepdami maišykite. Kiaušiniui iškepus sudėkite virtus ryžius ir apkepkite dar kelias minutes. Pagardinkite sojų padažu ir įmaišykite žaliuosius žirnelius.
4. Keptuvėje su šlakeliu aliejaus pakepinkite anyžiaus žvaigždes bei gvazdikėlj. Dėkite kečupo, apelsinų džemo, ekologiško cukraus, pilkite apelsinų sultis ir dėkite jautienos sultinio kubelį.
5. Padažą pagardinkite aitriųjų paprikų dribsniais su druska ir pavirkite apie 10 min.
6. Į nugaravusį ir sutirštėjusį padažą sudėkite iškeptą antieną.
7. Į dubenėlį dėkite keptus ryžius, antieną su padažu ir papuoškite svogūnų laiškais

Už nuotrauką ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

200 g	LAPINO PUOTA ančiukų filė su oda
2-3 šaukštų	sojų padažo
1 šaukšto	kukurūzų krakmolo
8-10 šaukštų	aliejaus
1	kiaušinio
200 g	virtų ryžių
1 saujos	žaliųjų žirnelių
2	žvaigždinio anyžiaus
gvazdikėlių	gvazdikėlių
3-4 šaukštų	kečupo
2 šaukštų	apelsinų džemo
1 šaukšto	ekologiško cukraus
1 stiklinės	apelsinų sulčių
1 kubelio	ekologiško jautienos sultinio
Žiupsnelio	aitriųjų paprikų dribsnių su druska
1 saujelės	smulkintų svogūnų laiškų