



LAPINO PUOTA  
LAPSAS MIELASTS  
REINUVADERI PIDUSÖÖK

## Kalėdinės žąsies receptas



### Gaminimas

1. Visus prieskonius, medų, soją, balzaminį actą ir susmulkintus česnakus sumaišykite su aliejumi.
2. Įtrinkite žąsį gautu marinatu.
3. Apelsinus supjaustyti stambiai į 4 dalis. Prikimišti į žąsies vidų.
4. Suriškite žąsies kulšelės, uždenkite maistine plėvele ir laikykite iki Kalėdų ryto šaltai.
5. Kalėdų rytą įkaitinkite orkaitę iki 190 laipsnių temperatūros.
6. Žąsį perdėkite į kepimo rankovę, suriškite maišelį.
7. Dėkite į skardą ir šaukite kepti.
8. Žąsis kepa 1 kg – 25 minutes.



Dėkojame [Kitchen Obsession](#) už receptą!  
[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

1 vnt.	Lapino puota švž. žąsies
3 vnt.	Apelsinų
Žiupsnelis	žvėrienos prieskonių
Pagal skonį	5 rūšių juodųjų pipirų,
Pagal skonį	vištienos prieskonių
Pagal skonį	kmyną
5 skiltelių	česnako
Pagal skonį	sojos
Pagal skonį	balzaminio acto
3 v.š.	medaus
1/2 stiklinės	aliejaus
1 vnt.	kepimo rankovės