



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. Prikimšti 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