



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          |