



LAPINO PUOTA  
LAPSAS MIELASTS  
REINUVADERI PIDUSŌŌK

## Kepta žąsis su daržovėmis ir obuoliais



### Gaminimas

1. Pirmiausia pasigaminame marinatą **žąsiai**. Į dubenį beriame druskos, pipirų rūkytos paprikos miltelių, cukraus, dedame dižono garstyčių. Nulupame galvutę česnako, jį susmulkiname ir taip pat dedame į dubenį. Pilame aliejaus. Viską labai gerai išmaišome, gausis tyrelės konsistencijos marinas, jis bus gana sūrus, tačiau neišsigąskite jis toks ir turi būti. Marinatu labai gerai ištriname visą **žąsį** ir paliekame parą laiko marinuotis.
2. Įkaitiname iki 180 laipsnių karščio orkaitę. Imame **žąsį**, į jos vidų dedame stambiai pjaustytus obuolius. Dedame į kepimo skardą, apdengiame folija ir kepame apie 3 valandas.
3. Turimas daržoves nuvalome, supjaustome stambiais gabalais, beriame druskos, pipirų, kmynų, mėgstamų žolelių. Gerai apmaišome.
4. Po 3 valandų iš orkaitės išimame **žąsį**, nudengiame foliją, šalia jos sudedame daržoves, pamažiname kepimo temperatūrą iki 170 laipsnių ir kepame tol kol suminkštėja daržovės ir gražiai apskrunda **žąsis**.
5. Skanaus!

Už receptą ir nuotraukas dėkojame [Aurimėlio virtuvė](#)  
[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

4 kg	Lapino puota žąsies
2 v.š	druskos
1 a.š	maltų juodųjų pipirų
1 v.š	rūkytos paprikos miltelių
2 v.š.	dižono garstyčių
1 galvutė	česnako
Žiupsnelis	cukraus
100g	aliejaus
pagal poreikį	Bulvių, morkų, paprikų, saliero stiebų
1 kg	rūgštesnių obuolių