

## Ančiukų kulšėlės su daržovių piure



### Gaminimas

Ančiukų kulšeles su visa pakuote dedame į orkaitę ir kepame 200 C. apie 50 min.  
Kol anties kulšėlės kepa pasiruošiame garnyrą. Į keptuvę su įkaitintu aliejumi sudedame kubeliais pjaustytus svogūnus, papriką ir saliero stiebus, burokine tarką tarkuotas morkas. Kepiname, kol suminkštės. Sudedame išspaustas česnako skilteles, nutarkuotą apelsino žievelę ir išspaudžiame apelsino sultis. Patroškiname viską ant lengvos kaitros, kol pasklis malonus aromatas. Pagardiname druska.  
Į trintuvą sudedame keptuvės turinį, įpilame sultinio ir sutriname iki vientisos masės. Sultinį pilkite dalimis ir stebėkite ar užtenka tokio tirštumo ar norisi skystesnės piurė.  
Į lėkštės centrą dedame daržovių piurė, ant viršaus keptą ančiuko kulšelę ir pagardiname čiobreliais.  
Už receptą dėkojame Samčio užrašams.  
Atgal į receptų sąrašą

### INGREDIENTAI

|                |                                           |
|----------------|-------------------------------------------|
| 2 vnt.         | Kitchen me ančių kulšėlės su prieskoniais |
| 1              | svogūnas                                  |
| 2              | morkos                                    |
| 1              | saliero stiebas                           |
| 1              | geltona paprika                           |
| 8 skiltelės    | česnako                                   |
| 100 ml         | sultinio                                  |
| 1              | apelsinas                                 |
| kelios šakelės | čiobrelio                                 |
| aliejaus       | kepimui                                   |
| žiupsnelis     | druskos                                   |