



## Antienos kulšėlės su grilintomis daržovėmis ir morkų salotomis



### Gaminimas

1. Orkaitę įkaitinkite iki 180 °C temperatūros ir įdėkite **KITCHEN ME antienos kulšeles su prieskoniais (kepti orkaitėje)** su visa plastikine pakuote. Pakuotės neatidarykite. Kepkite apie 1 val. Po valandos nuimkite viršutinę plėvelę ir kepkite dar apie 10 min, kad kulšėlės apskrustų.
2. Supjaustykite cukiniją ir kininį kopūstą, pakepinkite daržoves ant grilio.
3. Supjaustykite morkas, sudėkite jas į dubenį, permaišykite su druska, cukrumi ir actu. Palikite pusvalandžiui.
4. Morkas suformuokite į aukštą kalnelį. Supjaustykite svogūną, sudėkite jį ant morkų, taip pat smulkintą česnaką ir visus prieskonius.
5. Užvirinkite aliejų ir verdantį pilkite tiesiai ant kalnelio viršaus. Palaukite, kol aliejus nutekės, tuomet viską permaišykite, užpilkite sezamų aliejaus ir dėkite į šaldytuvą. Laikykite per naktį.
6. Grilintas daržoves sumaišykite su morkų salotomis ir patiekite su paruoštomis KITCHEN ME antienos kulšėlėmis su prieskoniais (kepti orkaitėje)

Receptas sukurtas bendradrbiaujant su VMG komanda.

Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

|              |                                                                |
|--------------|----------------------------------------------------------------|
| 600 g        | KITCHEN ME antienos kulšelių su prieskoniais (kepti orkaitėje) |
| 1 vid.       | dydžio cukinijos                                               |
| 1 nedidelio  | kininio kopūsto                                                |
| kepimui      | aliejaus                                                       |
| 300 g        | morkų                                                          |
| žiupsnelis   | druskos                                                        |
| žiupsnelis   | cukraus                                                        |
| 30 ml        | baltojo vyno acto                                              |
| 1/2          | svogūno                                                        |
| 2 skiltelių  | česnako                                                        |
| 1 šaukštelio | maltų aitriųjų paprikų                                         |
| 1/2          | šaukštelio kalendrų (stambiai pagrūstų)                        |
| 60 ml        | saulėgrąžų aliejaus                                            |
| 1 šaukštelio | sezamų aliejaus                                                |