

ANTIENOS KULŠELĖ SU KARAMELIZUOTAIS OBUOLIAIS IR KREMINE BULVIŲ KOŠE



Gaminimas

1. Neįkaitinkite orkaitės. Išimkite kulšeles iš pakuotės. Subadykite antienos kulšelių odą (badykite po oda virš mėsos). Sudėkite į kepimo indą ir apipilkite aliejumi. Kulšelės turėtų būti arba pilnai arba iki pusės apsemtos aliejumi.
2. Įdėkite kulšeles į neįkaitintą orkaitę ir kepkite apie 2 val. 150 laipsnių temperatūroje.
3. Per tą laiką nuskuskite bulves ir virkite sūdytame vandenyje kol išvirs.
4. Supjaustykite obuolius skiltelėmis ir apkepkite su cukrumi ir obuolių actu kol paminkštės.
5. Išvirusias bulves sutrinkite ir įmaišykite grietinę, krienus ir sviestą.
6. Iškeptą kulšelę, obuolius ir bulvių košę patiekite su sultenėmis ir tarkuota apelsino žievele.

Už receptą dėkojame neatrasti skoniai
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

600 g	Antienos kulšelės su prieskoniais (kepti orkaitėje)
4 vidutinės	bulvės
100 g	grietinės
2 a.š.	krienų
2 v.š.	sviesto
2	obuoliai (saldūs, ne rūgštūs)
50 g	rudąjo cukraus
1 v.š.	obuolių acto
sauja	sultenių salotų
1 a.š.	apelsino žievelės
1	puodelis aliejaus