

Antienos kulšėlės su prieskoniais, moliūgų koše ir keptomis kriaušėmis



Gaminimas

1. Nuiimkite nuo indelio kartoninę pakuotę ir įdėkite į orkaitę, neatidarius indelio.
2. Kepkite 200 laipsnių temperatūroje 60 min.
3. Baigiant kepti, sudėkite kriaušes.
4. Kol kulšėlės kepa, pasigamininkite moliūgų košę.
5. Moliūgą supjaustykite mažais gabaliukais ir išvirkite su druska ir prieskoniais. Išvirtą moliūgą sugrūskite ir pagardinkite sviestu (košė paruošta).
6. Kulšėlės iškepa labai sultingos ir aromatingos, o prie jų labai dera keptos kriaušės 🍡

Už receptą ir nuotrauką dėkojame [Gamink su Audrone!](#)
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

600 g	Kitchen me marinotos antienos kulšėlės
200 g	moliūgo
50 g	sviesto
20 g	ciberžolės
žiupsnelis	druskos
2 vnt.	kriaušių