

Anties kulšelės su česnakinėmis bulvytėmis bei saldžiarūgščiu slyvų padažu



Gaminimas

1. Bulves patrinkite su šiurkščia kempinėle po tekančiu vandeniu, supjaustykite į 4 dalis ir apvirkite 5 min.
2. Tada nukoškite, pabarstykite druska, pipirais, prieskoniais, supjaustykite česnako skilteles griežinėliais, pašlakstykite alyvuogių aliejumi ir viską atsargiai išmaišykite, sudėkite į kepimo indą.



3. Orkaitę įkaitinkite iki 200 laipsnių temperatūros, pašaukite anties kulšelės (pakuotės folijos nenuimkite), bei bulvytes ir kepkite apie 1 val.

4. Kol viskas kepa, pagaminkite padažą. Slyvas nuplaukite, tada užpilkite verdančiu vandeniu ir palikite keliom minutėms. Pašalinkite žieveles, supjaustykite smulkiau, išimkite kauliuką.

5. Sudėkite slyvas į nedidelį puodą, įpilkite vandens, kad apsemtų truputį daugiau nei pusę slyvų, užvirkite, įspauspauskite česnaką, įberkite druskos, pipirų, smulkintų petražolių, cukrų ir viską troškinkite, kol padažas sutirštės. Taip pat supilkite grietinėlę ir dar patroškinkite 5-10 min.

6. Valgykite su mėgstamomi salotomis ar tiesiog žviežiomis daržovėmis. Skanaus!



Dėkojame [Jelenos maisto blogas](#) už receptą!
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

600 g.	KITCHEN me anties kulšelės su prieskoniais
	Bulvytėms:
Pagal poreikį	Šviežios bulvytės
Kelios skiltelės	Česnakas
Pagal skonį	Džiovintas čiobrelis
Pagal skonį	Druska ir pipirai
Pagal poreikį	Aliejus
	Padažui:
5 vnt.	Slyvos
2 skiltelės	Česnakas
1 ir 1/2 a.š.	Rudasis cukrus
30-50 ml.	Grietinėle
Šiek tiek	Šviežios petražolės
Pagal skonį	Druska ir pipirai